



Sapiens boosted

QUANDO LA TECNOLOGIA REINVENTA IL PASSATO



Sapiens
boosted

PIU' POTENTE, PIU' EFFICIENTE E PIU' PICCOLO.



VELOCE

Il potente generatore di vapore consente una velocità di cottura senza precedenti. In soli 7 minuti è disponibile un pieno carico di broccoli e in modalità combi nel modello Sapiens boosted 101 in soli 30 minuti sono pronti 24 polli allo spiedo.



POTENTE

Con una potenza fino al **20%** in più garantisce anche a pieno carico cotture più veloci e sempre perfette. Più potente non significa maggiori consumi, Sapiens boosted grazie ai nuovi sistemi di erogazione dell'energia permette un risparmio **fino al 16% in meno** rispetto ai modelli precedenti.



EFFICIENTE

VCS - Vapor Cleaning System è il lavaggio automatico che grazie ad un sistema innovativo di vaporizzazione del detergente di nuova formulazione consente una notevole riduzione dei consumi fino al 30% in meno (Patent Pending).



PRECISO

Sapiens boosted mantiene sempre stabile e precisa la temperatura grazie ai sistemi di controllo e gestione automatica dei consumi. L' **AUTOCLIMA** esclusiva di Sapiens boosted gestisce il clima ideale garantendo una qualità di cottura sempre ottimale.



ROBUSTO

L'innovazione della tecnologia collaborativa ha portato all'utilizzo di nuovi componenti **Long Life Component LLC** di lunga durata. Particolare attenzione in fase di progettazione inoltre è stata dedicata alla facilità di installazione e manutenzione; programma **EMA, Easy Maintenance Access** per ridurre i tempi di intervento.



PICCOLO

La necessità di avere in cucina le zone ben definite per **rispettare l'HACCP** impone di avere attrezzature più compatte possibili ma con grandi capacità. Grazie alla miniaturizzazione dei componenti Sapiens boosted occupa fino al 15%* di spazio in meno permettendo di organizzare meglio gli spazi in cucina.

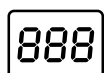
* riferito al modello Sapiens boosted 062.



Sapiens
boosted

TUTTO QUELLO CHE TI SERVE.

Non mancano in Sapiens tutte dotazioni di controllo automatiche o manuali indispensabili per la migliore e più costante riuscita delle cotture. Così come tante dotazioni e funzionalità di Sapiens dimostrano la cura del progetto e l'attenzione che LAINOX ha voluto dedicare all'utilizzatore.



Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System)



Sistema di lavaggio automatico VCS Vapor Cleaning System con detergente liquido in cartuccia riciclabile al 100%, inserita nell'apposito vano



Display a colori da 3,5 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione dei programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione variabile, lavaggio automatico, menu, impostazioni.



Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda fissa a 4 punti di rilevazione, Ø 3 mm.



Ventilazione variabile fino a 6 diverse velocità. Per cotture particolari è disponibile la funzione ventilazione ad intermittenza.



Doccetta ad avvolgimento automatico di serie



Manopole scroller Push (seleziona e conferma)



Connessione USB per scarico dati HACCP, aggiornamento software, carico/scarico ricette



Barre a LED ad accensione sequenziale in base alla temperatura di cottura selezionata



Barre a LED a spegnimento sequenziale fino allo scadere del tempo di cottura impostato. Oppure ad accensione sequenziale fino al raggiungimento della temperatura al cuore selezionata



COTTURA A CONVEZIONE

Peculiarità della cottura a convezione è l'uniformità di cottura, risultato che Sapiens assicura sempre, per molteplici preparazioni di gastronomia, dolci o salate.

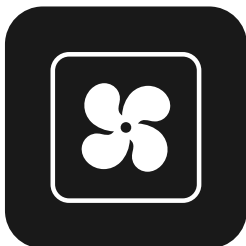
Sia che si cerchi una cottura croccante e asciutta che una cottura succosa e morbida, i sistemi studiati da LAINOX offrono piatti eccellenti anche a pieni carichi, senza sprechi o scarti di alimenti non presentabili.

La ventilazione variabile alta o bassa con la riduzione automatica della potenza abbatta consumi e sprechi di energia e garantisce la perfetta uniformità di cottura, grazie all'esclusivo sistema di distribuzione del calore in camera di cottura studiato da LAINOX e alla bidirezionalità del ventilatore.



COTTURA CROCCANTE E ASCIUTTA

Grazie al nuovo sistema brevettato Fast Dry® boosted la deumidificazione della camera di cottura è più rapida, garantendo sempre una perfetta croccantezza e gratinatura di fritti, grigliati, dolci, pane anche con pieni carichi. Utilizzo al 100% della capacità di carico.



6 VELOCITA' DI VENTILAZIONE

Ventilazione variabile fino a 6 diverse velocità.
Per cotture particolari è disponibile la funzione ventilazione ad intermittenza.
Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura.



COTTURA A VAPORE

La cottura a vapore mantiene inalterato tutto il valore nutritivo degli alimenti, i colori rimangono brillanti, servono meno condimenti, meno acqua, meno sale e quindi si abbassa il costo di produzione.

Sapiens consente di realizzare cotture a vapore a basse temperature, 50/85°C, con precisione assoluta del risultato e consumi di acqua ed energia minimi.

La cottura a vapore fino a 100°C consente di cuocere con maggiore qualità qualsiasi tipo di alimento che altrimenti dovrebbe essere cotto con il sistema tradizionale in acqua per ebollizione, ottenendo risparmi di oltre il 20%.

Infine, la cottura a vapore forzato fino a 130°C è ideale per prodotti surgelati soprattutto se sono in grandi quantità. I tempi di cottura sono molto rapidi con minori costi delle lavorazioni.



SOTTOVUOTO

Richiede la massima precisione al grado centigrado della temperatura in camera e quella al cuore del prodotto. Tutto questo può essere assicurato grazie alla sonda ad ago (optional) specifica per queste cotture con il massimo del mantenimento delle qualità nutritive ed il minor calo peso in assoluto.



VASOCOTTURA

Innovativa tecnica di cottura a vapore con basse temperature controllate che si esegue per diverse tipologie di prodotti. Numerosi sono i vantaggi qualitativi con tempi di conservazione anche medio lunghi. Nuovo modo anche di presentare un cibo.



ECOVAPOR

Sapiens riconosce il livello di vapore e utilizza solo l'energia necessaria. Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.



COTTURA COMBINATA

La cottura combinata, consente di ottenere risultati ottimali con le carni e i pesci, senza la necessità di dovere umidificare continuamente il prodotto per evitare che si asciughi, grazie al sistema di controllo della percentuale di umidità Autoclimate®.

Oltre ad avere una cottura al cuore sempre precisa con l'uso della sonda multipunto.



COTTURA SUCCOSA E MORBIDA

Il sistema Autoclimate® di LAINOX gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura. Temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere. Succosità e morbidezza assicurati anche per la rimessa in temperatura di prodotti cotti in precedenza.



SONDE PER OGNI FUNZIONE

La sonda multipunto fissa assicura sempre una perfetta cottura al cuore del prodotto, oppure con connettore esterno (optional) sonda ad ago per cotture sottovuoto e piccole pezzature, o sonda al cuore multipunto per grosse pezzature Ø 3 mm. lunghezza spillone 180 mm.



PROGRAMMI DI COTTURA

Sapiens è dotato dei programmi automatici LAINOX, 95 procedimenti di cottura già memorizzati, e può contenere fino a 99 procedimenti di cottura programmabili e memorizzabili dall'utente, impostando nome ed icona, ciascuno con la possibilità di avere fino a 9 cicli in sequenza automatica.

Grazie alla programmazione il forno si prende cura in totale autonomia delle diverse fasi e dei vari parametri della cottura:

- seleziona la modalità di cottura (tra convezione, a vapore o combinata vapore + aria calda)
 - controlla costantemente la temperatura
- rileva il parametro dell'umidità presente nella camera di cottura
 - regola la velocità della ventola

Naturalmente consente di avviare in modalità diretta una cottura manuale oppure selezionare con lo scroller dedicato un programma dai preferiti con la funzione scroll & push.

In più LAINOX ha pensato al risparmio e dedicato grande attenzione a tutto quanto crea minori consumi e impatto, non solo economico.



INTELLIGENT ENERGY SYSTEM

IES - Intelligent Energy System controlla in base alla quantità di alimenti in cottura il consumo di energia, mantenendo sempre precisa e stabile la temperatura.



VCS - VAPOR CLEANING SYSTEM

E' sufficiente selezionare uno dei 7 programmi di lavaggio e Sapiens fa tutto da solo, grazie al sistema di lavaggio automatico con detergente liquido. Il detergente COMBICLEAN appositamente studiato da Lainox garantisce la massima igienizzazione, viene fornito in una pratica cartuccia/tanica 100% riciclabile, non ci sono più manipolazioni e travasi pericolosi di prodotto.



DIMEZZATI I TEMPI DI LAVAGGIO

A tutti i benefit si aggiunge quello dei risparmi: diminuzione drastica dei tempi di lavaggio rispetto a sistemi tradizionali, e con il nuovo programma ultraveloce FAST della durata di 10 minuti si hanno minime interruzioni dei cicli di lavoro. Inoltre con il nuovo **VCS - Vapor Cleaning System** si ottiene una riduzione dei consumi di detergente fino al 30% in meno.



CARTUCCE DI DETERGENTE LIQUIDO 100% RICICLABILI (brevettate)

Il detergente liquido COMBICLEAN, pronto all'uso, per i Sapiens da tavolo, viene inserito nell'apposito vano a scomparsa dotato di chiusura a ribalta.

I Sapiens a pavimento invece sono dotati del sistema di lavaggio automatico con detergente liquido in taniche.

CALFREE è il prodotto studiato da LAINOX che mantiene il generatore di vapore libero dal calcare e ne previene la formazione. Garantisce sempre un'elevata qualità e quantità di vapore per cotture ottimali.

I vantaggi che si ottengono con l'utilizzo di CALFREE sono numerosi: Eliminazione dei guasti dovuti all'accumulo di calcare, Massima efficienza energetica e quindi minori consumi.

Anche la cartuccia di CALFREE ha il suo alloggiamento accanto al COMBICLEAN, i diversi colori dei liquidi e relativi tappi evitano qualsiasi possibilità di errore di scambio dei prodotti.





TUTTO AL POSTO GIUSTO



CRUSCOTTO COMANDI

Per una veloce e sicura ispezione tecnica è possibile aprire a libro il cruscotto comandi senza necessità di rimuoverlo.



SONDA AL CUORE

Nuova impugnatura per la sonda al cuore fissa che rimane sempre esterna per una lunga durata. Un pratico e sicuro alloggiamento la protegge da possibili rotture accidentali.



FILTRO

A protezione delle parti più sensibili dell'elettronica di Sapiens, nel sistema di raffreddamento è stato inserito un filtro in rete microstirata in acciaio inox, facilmente asportabile e lavabile in lavastoviglie.



ZOCOLATURA LATERALE

Per la rapidità e facilità di installazione nei modelli da banco sono stati inseriti i piedini regolabili per facilitare gli allacciamenti delle utenze. Il tutto viene mascherato da una pratica zoccolatura laterale in acciaio inox a posizionamento magnetico per facilitare la rimozione durante le operazioni di manutenzione ordinaria.



CASSETTI PORTADERGENTI

Cassetti dedicati alle cartucce dei detergenti (per i modelli da banco), riciclabili al 100%. Grazie agli sportelli a chiusura magnetica anche con la porta aperta del forno nessun rischio. Inoltre sono facilmente asportabili per rapidi interventi di manutenzione.



PORTA USB

Connessione della porta USB alloggiata nel pratico cassetto portaoggetti a scomparsa.

LA GAMMA



061



101



062



102

MODELLI A VAPORE DIRETTO - CONFIGURAZIONE STANDARD.

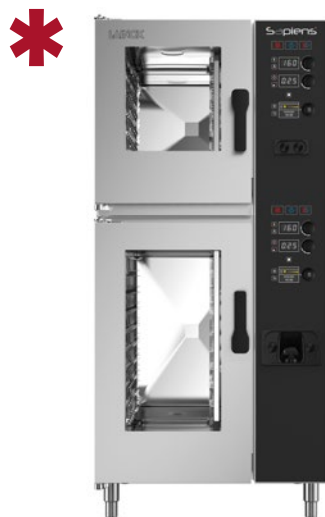
Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione * (V)
SAE061BV		6x1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 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	37	-/-	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

MODELLI CON GENERATORE DI VAPORE - CONFIGURAZIONE OPZIONALE. **DA RICHIEDERE ALL'ORDINE.**

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

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

LA GAMMA



161



201



202

MODELLI A VAPORE DIRETTO - CONFIGURAZIONE STANDARD.

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione * (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

MODELLI CON GENERATORE DI VAPORE - CONFIGURAZIONE OPZIONALE. **DA RICHIEDERE ALL'ORDINE.**

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

MODELLI CON FORNO INFERIORE DOTATO DI GENERATORE DI VAPORE - CONFIGURAZIONE OPZIONALE. **DA RICHIEDERE ALL'ORDINE.**

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

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

MODELLO 161

La versatilità in una singola unità, con 2 controlli separati e due camere di cottura, capacità 6 GN1/1 + 10 GN 1/1

LA GAMMA



054



084



134



154

Tutta la tecnologia innovativa sta sotto e ti assiste nelle cotture più complesse senza timore che i parametri di cottura impostati non siano corretti. Per chi non cerca l'elettronica spinta ma vuole cucinare e programmare con comandi semplici e manuali, senza rinunciare tuttavia alla precisione dei controlli digitali.

Per chi cerca un forno docile ai tuoi comandi ma robusto, adatto a tutti ma evoluto, tradizionale nell'approccio ma ricco di contenuti, rassicurante ed efficiente LAINOX ha la proposta giusta. La proposta si chiama Aroma Sapiens.

Aroma Sapiens è il forno per cotture assistite con comandi manuali a controllo elettronico. E' dotato dei programmi automatici LAINOX, 64 procedimenti di cottura già memorizzati, e può contenere fino a 99 procedimenti di cottura programmabili e memorizzabili dall'utente, ciascuno con la possibilità di avere fino a 9 cicli in sequenza automatica.

Naturalmente consente di avviare in modalità diretta una cottura manuale oppure selezionare con lo scroller dedicato un programma dai preferiti con la funzione scroll & push.

MODELLI A VAPORE DIRETTO - CONFIGURAZIONE STANDARD

Modelli	Alimentazione	Capacità camera EN (mm)	Interasse (mm)	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione * (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

* tensioni e frequenze speciali a richiesta



MODELLO 134

La versatilità in una singola unità, con 2 controlli separati e due camere di cottura, capacità 5 x (600x400) + 8 x (600x400)

Compact Sapiens

LA GAMMA *

Design elegante e compatto, ideale per cucine che non dispongono di grandi spazi ma anche per cucine "a vista", in 4 modelli con diverse misure e capacità di teglie. Compact Sapiens, la conquista dello spazio in cucina.



026



061



101



061

Comandi manuali a controllo elettronico

Un pratico dispositivo che consente di avviare in modalità diretta una cottura manuale, utilizzare rapidamente i programmi preimpostati oppure selezionare con lo scroller dedicato un programma dai preferiti con la funzione scroll & push.



Spazio dedicato: sonda al cuore multipunto, porta USB

Compact Sapiens dispone di uno spazio speciale in cui collocare strumenti in grado di aumentarne le funzionalità, come la sonda al cuore multipunto o la sonda ad ago per piccole pezzature o sottovuoto e la porta USB.

MODELLI A VAPORE DIRETTO - CONFIGURAZIONE STANDARD

Modelli	Alimentazione	Capacità camera GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Interasse (mm)	Numero di pasti	Potenza elettrica (kW)	Potenza termica nominale Gas (kW/kcal)	Assorbimento (A)	Dimensioni esterne (L x P x H mm)	Tensione alimentazione * (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

MODELLO CON GENERATORE DI VAPORE - CONFIGURAZIONE STANDARD

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

* Consultare le schede tecniche per le caratteristiche dei modelli Compact.

* tensioni e frequenze speciali a richiesta

CARATTERISTICHE

MODALITA' DI COTTURA

- Automatico con 95 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia. (Sapiens boosted/ Compact Sapiens).
- Automatico con 64 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia. (Aroma Sapiens).
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 9 cicli) assegnando nome ed icona dedicata.
- Modalità manuale con tre modalità di cottura ad avvio immediato: convezione da 30°C a 300°C, vapore da 30°C a 130°C, combinato convezione + vapore da 30°C a 300°C.
- Selezione rapida dei programmi preferiti scroll & push, con scroller dedicato.
- Autoclimate® - Sistema che gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura.
- FastDry Boosted® - Sistema automatico di deumidificazione rapida della camera di cottura.

UTILIZZO

- Display alfanumerici a LED ad alta visibilità HVS (High Visibility System) per visualizzazione valori di temperatura, Autoclimate, tempo e temperatura al cuore.
- Display a colori da 3,5 pollici (LCD - TFT) per la visualizzazione di programmi preferiti, programmi preimpostati, ventilazione, lavaggio automatico, menu, impostazioni.
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte.
- Barre a LED per evidenziare la funzione temperatura, tempo e temperatura al cuore attivata.
- Preriscaldamento manuale.
- Funzione Cool Down per il raffreddamento rapido della camera di cottura tramite ventola.
- Riavvio automatico della cottura nel caso sia avvenuta l'interruzione dell'alimentazione elettrica.
- Raffreddamento rapido con eventuale iniezione d'acqua in camera di cottura.
- Umidificatore manuale.
- Segnalazione acustica e visiva durante le varie fasi di cottura, con lampeggio illuminazione di fine ciclo.
- Interfaccia utente con possibilità di scelta fino a 29 lingue.
- Possibilità in qualsiasi momento di visualizzare e modificare la ricetta.

DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse [Inversione automatica del senso di rotazione della ventola] per una perfetta uniformità di cottura.
- Controllo manuale sfiato camera.
- Possibilità di scegliere fino a 6 velocità di ventilazione; le prime 3 velocità attivano automaticamente la riduzione di potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza. (Sapiens boosted/ Aroma Sapiens boosted)
- 2 velocità di ventilazione, la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento. Per cotture particolari si può avere la velocità ad intermittenza (Compact Sapiens).
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione.
- Sonda al cuore multipunto fissa, Ø 3 mm.
- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura.
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional).
- Programma di SERVICE.
- EcoVapor - Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.
- Illuminazione camera di cottura a led a basso consumo. Visibilità ottimale in tutti i punti della camera di cottura. Luce neutra che non altera i colori originali del prodotto.
- IES, Intelligent Energy System - In base alla quantità e al tipo di prodotto, il forno ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni.

COSTRUZIONE

- Camera perfettamente liscia e a tenuta stagna.
- Porta con doppio vetro temperato retroventilato, ad intercapedine d'aria e vetro interno termoriflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza.
- Vetro interno con apertura a libro per una facile pulizia e manutenzione.
- Dettettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Camera di cottura in acciaio inox 18/10 AISI 304 spessore 1 mm stampata, con bordi completamente arrotondati ad ampio raggio per un ottimale flusso d'aria e una più facile pulizia.
- Forno full Aisi 304.
- Zoccolatura laterale inferiore ad aggancio magnetico per consentire una facile pulizia e manutenzione.
- Sistema di raffreddamento dell'elettronica a ventilazione forzata con filtro di protezione in acciaio inox a rete microstrata, facilmente asportabile e lavabile anche in lavastoviglie.
- Long Life Component LLC. Utilizzo di nuova componentistica a lunga durata.
- Long Life Gasket - Sistema automatico elettromagnetico di ritenzione e rilascio della struttura carellata, per preservare la tenuta della guarnizione di battuta. (optional)

Funzionamento elettrico

- Sistema di riscaldamento camera di cottura tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800.

Funzionamento a gas

- Accensione bruciatori automatica con generatore elettronico di scarica ad alta frequenza.
- Controllo fiamma elettronico e dispositivo di autodiagnosi con ripristino automatico dell'accensione.
- Sistema riscaldamento camera di cottura a gas di tipo indiretto con bruciatori premiscelati a fiamma modulante ad aria soffiata, ad alto rendimento.
- Scambiatore di calore ad alto rendimento con camera di espansione in acciaio refrattario.

GENERAZIONE DI VAPORE DIRETTO

- Sistema di generazione del vapore di tipo diretto in camera di cottura tramite iniezione d'acqua direttamente sul ventilatore e nebulizzazione sugli elementi riscaldanti.
- Vantaggio: disponibilità immediata di vapore in camera di cottura.

GENERAZIONE DI VAPORE INDIRETTO

- Nuovo generatore di vapore ad alto rendimento in acciaio inox AISI 304 e elevato isolamento termico. (Per modelli elettrici).
- Riscaldamento generatore di vapore tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox INCOLOY 800.
- Nuovo generatore di vapore in acciaio inox AISI 316 ad alto isolamento termico (Per modelli a gas).
- Sistema di riscaldamento del generatore di vapore a gas di tipo indiretto con nuovi bruciatori a fiamma modulante ad aria soffiata ad alto rendimento.
- Preriscaldamento automatico acqua nel generatore di vapore.
- Segnalazione automatica per disincrostazione del generatore di vapore.
- Programma per la disincrostazione guidata del generatore di vapore.
- Sistema anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel generatore di vapore.

DOTAZIONI DI SICUREZZA

- Limitatore temperatura di sicurezza camera di cottura.
- Dispositivo di sicurezza contro la sovrappressione e la depressione in camera di cottura.
- Termico di sicurezza motore.
- Sensore a controllo elettronico apertura/chiusura porta.
- Controllo elettronico per segnalazione mancanza acqua.
- Autodiagnosi con visualizzazione intelligente delle anomalie.
- Sistema di raffreddamento dei componenti ventilato, con visualizzazione a controllo elettronico della sovratemperatura.
- Dispositivo elettronico di controllo rilevamento fiamma che interrompe l'afflusso del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma bruciatori.
- Pressostato di sicurezza segnalazione mancanza gas.
- Valvole gas a controllo elettronico a doppio stadio.
- Limitatore temperatura di sicurezza generatore di vapore.
- Pressostato di sicurezza mancanza gas.
- Freno motore ventola.
- Temperatura esterna sulla facciata porta di 65°C max.
- Nel caso di interruzione dell'alimentazione elettrica durante il lavaggio, l'igiene è sempre garantita in quanto il ciclo di lavaggio si riavvia in automatico.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- VCS - Vapor Cleaning System. Nuovo sistema di lavaggio automatico, con vaporizzazione del detergente in camera di cottura. Detergente liquido CombiClean in cartucce riciclabili al 100%. Consente una notevole riduzione dei consumi di detergente fino al 30% in meno (brevettato).
- Sistema anticalcare CALOUT che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel generatore di vapore, con dosaggio automatico.
- EMA - Easy Maintenance Access. Accesso facilitato per la manutenzione dell'apparecchiatura dalla parte frontale inferiore e dal lato destro.
- 7 programmi di lavaggio automatico, senza necessità della presenza dell'operatore dopo l'avvio: Manuale - Risciacquo - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavaggio ultraveloce FAST della durata di 10'. Minime interruzioni dei cicli di lavoro, e pulizia sempre ottimale.
- Classe di protezione contro i getti d'acqua IPX5.

INSTALLAZIONE E AMBIENTE

- Imballo riciclabile al 100%.
- LCP - Life cycle perspective: consumo di CO₂ - 380 KgCO₂ eq/anno*.
* Il calcolo è stato eseguito prendendo come riferimento il modello SAE101BS ipotizzando un utilizzo tipico del ristorante e considerando 8 ore al giorno per 3,5 giorni alla settimana, per 48 settimane all'anno.
- Percentuale riciclo del prodotto 90%.
- Certificazioni: Qualità ISO 9001 / Sicurezza ISO 45001 / Ambiente ISO 14001.
- Rispondente ai parametri ENERGY STAR. Pubblicazione su www.energystar.gov



SOLUZIONI PER OGNI ESIGENZA



PRATICITA'

Supporti base in acciaio inox full Aisi 304 con ripiano inferiore. Disponibili in due diverse altezze, 670 mm o 950 mm per forni con cappa. (Configurazione consigliata anche con Mod. 061). Nel ripiano inferiore può essere posizionato un armadio di mantenimento.

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.



FUNZIONALITA'

Supporti base in acciaio inox full Aisi 304 chiusi sui due lati laterali con ripiano superiore e inferiore e paratie portateglie stampate. Disponibili in due diverse altezze e capacità. Altezza 670 mm e altezza 950 mm con interasse di 55 mm, per teglie 1/1 GN o 2/1 GN. Per i modelli Aroma Sapiens boosted capacità teglie Euronorm 600 x 400 e interasse 74 mm o 80 mm.



ABBINAMENTO

Nel caso ci sia la necessità di abbinare a Sapiens boosted o Aroma Sapiens boosted un abbattitore/ surgelatore di temperatura a causa di spazi ridotti è disponibile un supporto per inserimento abbattitore per i modelli 061/054/062.



PULIZIA

Per chi desidera che tutto sia in ordine e nel massimo rispetto delle normative HACCP è possibile avere una configurazione con un supporto armadiato in acciaio inox full aisi 304 chiuso su tutti i lati con portine. Dotato di paratie portateglie stampate con interasse 55mm. Disponibile in due diverse altezze, 670 mm o 950 mm con capacità teglie 1/1 GN e 2/1 GN.



LIEVITAZIONE

Per i prodotti di pasticceria e panetteria da lievitazione è disponibile un armadio lievitatore con portine a vetro da posizionare sotto il forno Mod. BLV084 con comandi a controllo digitale. Temperatura, tempo e percentuale di umidità.

CAPPE

Per risolvere i problemi dei vapori di cottura nelle installazioni a vista di supermercati/gastronomie/pasticcerie, Sapiens boosted può essere dotato di una pratica cappa.

Disponibile in due versioni, standard e FLAT per chi ha spazi ristretti di fronte al forno.



SOVRAPPOSIZIONI

Spazi ridotti in cucina e necessità nello stesso tempo di un'ampia diversificazione e quantità di produzione?

Nessun problema, la soluzione si ottiene con le sovrapposizioni nelle seguenti combinazioni:

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



KIT PER FORNO DA INCASSO ESTRAIBILE

Pratica ed innovativa soluzione per incassare in qualsiasi ambiente, anche domestico, i due modelli della gamma Compact Sapiens 026 e 061.

Il kit è dotato di telaio da incasso e di cappa di aspirazione con condensatore ad aria.

Il modello 026 può essere installato anche sui moduli standard da 60 cm delle cucine domestiche.



MULTIGRILL

Per cotture sempre perfette. Vasta gamma di accessori esclusivi Lainox e specifici per ogni tipologia di cottura.

Disponibili nelle varie misure: 1/2GN, 2/3GN, 1/1GN, 2/1GN e Euronorm 600x400.

(1) Installabile retrofit



(2) da richiedere all'ordine



POLLOGRILL⁽¹⁾ & POLLOGRILL PROFESSIONAL⁽²⁾

Pratiche applicazioni per la gestione della cottura dei polli allo spiedo.

Ideale per supermercati, gastronomie e Macellerie.

Vantaggi di utilizzo:

- Sistema pratico di raccolta e smaltimento dei grassi di cottura.

- Zero tempo per la pulizia grazie al programma di lavaggio GRILL per una camera di cottura sempre perfettamente pulita.

Mod. Forno	n° polli	n° griglie
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

RIMESSA IN TEMPERATURA E FINITURA SEMPRE PERFETTA CON IL SISTEMA LAINOX

Grazie ai vari accessori che si possono integrare a Sapiens servire 10 - 100 o più portate uguali in un determinato e preciso momento con la massima qualità non è più un problema.

Mod. Forno	Modello Kit	Capacità piatti 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

AMERICA E OCEANIA

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIA E AFRICA

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

Per una prova gratuita direttamente nella tua cucina contattaci
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