



Sapiens boosted

WENN DURCH TECHNOLOGIE DIE VERGANGENHEIT NEU ERFUNDEN WIRD



Sapiens
boosted

LEISTUNGSFÄHIGER, EFFIZIENTER, KLEINER.



SCHNELL

Der leistungsstarke Dampferzeuger ermöglicht eine bisher unerreichte Gargeschwindigkeit. In nur 7 Minuten ist eine Beladung von Brokkoli und in im Combimodus im Modell sapiens boosted 101 sind in nur 30 Minuten 24 Hähnchen am Spieß fertig.



LEISTUNGSSTARK

Mit einer Leistung bis zu **20%** mehr, im Vergleich zum Vorgängermodell, werden auch bei voller Beladung schnellere und stets perfekte Garvorgänge garantiert. Mehr Leistung bedeutet jedoch nicht mehr Verbrauch. Sapiens boosted sorgt dank neuer Energieabgabesysteme für Ersparnisse **bis zu 16% im** Vergleich zu den Vorgängermodellen.



EFFIZIENT

VCS - Vapor Cleaning System ist das automatische Reinigungssystem, das dank eines innovativen Verdampfungssystems des Reinigungsmittels mit neuer Formel eine deutliche Reduktion des Verbrauchs* von bis zu 30 % garantiert.
(* im Vergleich zum Vorgängermodell)



SORGFÄLTIG

Sapiens boosted hält die Temperatur dank Kontrollsystemen und der automatischen Steuerung des Verbrauchs stets stabil und genau aufrecht. Die exklusive Funktion **AUTOCLIMA** von Sapiens boosted sorgt für ein ideales Klima und garantiert stets eine optimale Garqualität.



ROBUST

Die Innovation der kombinierten Technologie führte zur Verwendung neuer Komponenten **Long Life Component LLC** (gemäß intern genehmigtem Lainox-Protokoll), die lange haltbar sind. Besonders berücksichtigt wurde im Rahmen der Projektplanung außerdem die einfache Installation und Wartung; Programm **EMA, Easy Maintenance Access**, um die zur Durchführung der Arbeiten notwendige Zeit zu reduzieren.



KLEIN

Die Notwendigkeit, die Bereiche einer Küche genau zu definieren, um **die HACCP einzuhalten** sorgt dafür, dass die Ausstattung immer kompakter und gleichzeitig leistungsstärker wird. Dank der Miniaturisierung der Komponenten nimmt Sapiens boosted bis zu 15%* weniger Platz ein und sorgt dafür, dass die Küche besser eingeteilt werden kann.

*Im Vergleich zum Modell Sapiens boosted 062.



Sapiens
boosted

ALLES, WAS SIE BENÖTIGEN.

Für gleichbleibend hohe Ergebnisse verfügt Sapiens als einziges Gerät in der Klasse über eine automatische oder manuelle Steuerung der Garvorgänge. Wie viele andere Ausstattungsmerkmale und Funktionen wird hierdurch deutlich, wie sorgfältig von LAINOX die Entwicklung dieses Gerät durchdacht wurde.



Alphanumerische LED-Displays mit HVS (High Visibility System)



Automatisches Reinigungssystem VCS Vapor Cleaning System mit flüssigem Reinigungsmittel in einer zu 100% recycelbaren Kartusche, die im entsprechenden Fach eingesetzt ist



3,5-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der einstellbaren Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen.



Kontrolle der Temperatur im Kern des Produkts mit fixem Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler, Ø 3 mm.



Variable Ventilation mit bis zu sechs Geschwindigkeitsstufen. Für besondere Garvorgänge ist zusätzlich eine pulsierende Ventilationsfunktion verfügbar.



Handbrause mit automatischem Aufrollmechanismus serienmäßig



Scroll-/Push-Rad (wählen und bestätigen)



USB-Verbindung, um HACCP-Daten herunterzuladen, die Software zu aktualisieren und Rezepte hoch-/herunterzuladen



LED-Balken mit sequentieller Einschaltung, abhängig von der gewählten Gartemperatur



LED-Balken mit sequentieller Ausschaltung bis zum Ablauf der eingestellten Garzeit oder mit der Kerntemperatur.



HEISSLUFTGAREN

Die Besonderheit des Heißluftgarens ist dessen Gleichmäßigkeit. Sapiens garantiert sie für eine Vielzahl an Speisen, sowohl süß als auch herzhaft.

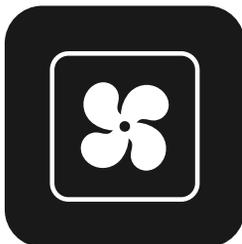
Egal ob trockene, knusprige oder saftige und zarte Zubereitungen, die von LAINOX entwickelten Systeme garantieren hervorragende Gerichte bei voller Beschickung und ohne unnötigen Mehrverbrauch.

Die vielfach regelbare Gebläsegeschwindigkeit mit automatischer Reduzierung der Heizleistung senkt Energieverbrauch und -verschwendung erheblich. Dank des exklusiven von LAINOX entwickelten Systems zur Wärmeverteilung und der automatischen Gebläseumsteuerung (Autoreverse) kann eine perfekte Gleichmäßigkeit gewährleistet werden.



KNUSPRIGE UND TROCKENE GARUNG

Dank des neuen patentierten Systems Fast Dry® boosted erfolgt die Entfeuchtung der Garkammer noch schneller. So wird stets perfekte Knusprigkeit und Gratinierung von Frittiertem, Gegrilltem, Süßem und Brot auch bei voller Beladung. Verwendung bei 100 % der Ladekapazität.



6 GESCHWINDIGKEITSSTUFEN FÜR DIE VENTILATION

Variable Ventilation mit bis zu sechs Geschwindigkeitsstufen. Für besondere Garvorgänge ist zusätzlich eine pulsierende Ventilationsfunktion verfügbar. Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.



DÄMPFEN

Mit Hilfe des Dampfgarens kann der gesamte Nährwert der Nahrungsmittel erhalten werden. Außerdem bleiben Farben strahlender und es werden weniger Würzmittel, weniger Wasser und weniger Salz benötigt.

Sapiens ermöglicht das Dämpfen mit absoluter Präzision bei niedrigen Temperaturen von 50 °C bis 99 °C und minimalem Wasser- und Energieverbrauch.

Das Dampfgaren bei bis zu 100 °C ermöglicht die Zubereitung von Lebensmitteln, die anderenfalls in kochendem Wasser gegart werden müssten. Außerdem wird gleichzeitig eine höhere Qualität und Einsparungen von über 20% erzielt.

Abschließend zu nennen ist das forcierte Dämpfen bei bis zu 130 °C, ideal geeignet für gefrorene Produkte (wie Gemüse) besonders in großen Mengen. Die Garzeiten sind sehr kurz und die Kosten für die Bearbeitung geringer.



VAKUUMGAREN / SOUSVIDE GAREN

Erforderlich ist hier eine äußerst genaue Temperatureinstellung des Ofens sowie für das Innere des Produkts. Dank der Nadelsonde (optional) kann hier Präzision sowie Erhalt des Nährwerts bei minimalem Gewichtsverlust gewährleistet werden.



GAREN IN GEFÄSSEN / EINKOCHEN

Die innovative Technik des Dampfgarens bei niedriger Temperatur kann für unterschiedlichste Produkte verwendet werden.

Zahlreiche qualitative Vorteile auch bei mittlerer Konservierungsdauer. Außerdem ist dies eine innovative Art Speisen anzurichten.



ECOVAPOR

Sapiens erkennt die Art und Menge der in den Kombidämpfer geschobenen Speisen und erzeugt nur den hierfür benötigten Dampf.

Mit ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch mithilfe der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.



KOMBIDÄMPFEN

Dank dem System Autoclimate[®] zur Regulierung der Feuchtigkeit bietet der kombinierte Garvorgang optimale Ergebnisse für Fleisch und Fisch, ohne dabei die Produkte ständig befeuchten zu müssen, damit diese nicht austrocknen.

Zusätzlich ist eine genaue Garung im Kern des Produkts dank der Mehrpunktfühler immer gewährleistet.



SAFTIGES UND ZARTES GAREN

Das System Autoclimate[®] von LAINOX reguliert automatisch das perfekte Klima in der Garkammer. Entsprechend der Speise in der Zubereitung wird die Temperatur ideal angepasst und die Feuchtigkeit automatisch reguliert. Saftig zarte Produkte auch beim Regenerieren von bereits gekochter Speisen.



SONDEN FÜR JEDE FUNKTION

Der fixe Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler garantiert stets ein perfektes Garergebnis im Kern des Produkts und eignet sich außerdem mit Anschluss außen (optional) für eine Nadelsonde für Vakuum-Garvorgänge und kleine Stücke sowie für einen Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für große Stücke Ø 3 mm. Sondenlänge 180 mm.



GARPROGRAMME

Sapiens ist mit den automatischen Programmen von LAINOX ausgestattet. Dabei handelt es sich um 95 bereits gespeicherte Garprogramme. Sapiens kann zusätzlich insgesamt 99 Garprogramme speichern, die mit einem eigenen Namen und einem Symbol versehen werden. Dabei besteht bei jedem Programm die Möglichkeit, neun aufeinanderfolgende Schritte zu wählen.

Dank der Programmierung arbeitet der Kombidämpfer in den verschiedenen Programmschritten und unterschiedlichen Garparameter vollkommen eigenständig.

- Auswahl des Garmodus (beispielsweise Umluft- und Dämpfen oder Kombination aus Dampf + Heissluft);
- Ständige Kontrolle der Temperatur
- Erfassen der Feuchtigkeit in der Garkammer
- Steuerung der Geschwindigkeit des Lüfters

Natürlich kann ein manuelles Garprogramm direkt oder mit dem dafür vorgesehenen Scroller Programme aus den Favoriten gewählt werden. Dazu dient die Funktion Scroll & Push.

Außerdem achtet LAINOX besonders auf die Nachhaltigkeit seiner Geräte, um Verbrauch und Belastungen in jeder Hinsicht zu senken.



INTELLIGENT ENERGY SYSTEM

IES - Intelligent Energy System kontrolliert abhängig von der Menge der Lebensmittel beim Garen den Energieverbrauch und hält die Temperatur stets stabil und aufrecht.



VCS - VAPOR CLEANING SYSTEM

Es reicht eines der 7 Reinigungsprogramme anzuwählen und Sapiens macht dank des automatischen Reinigungssystem mit flüssigem Reinigungsmittel alles selbständig. Das eigens von Lainox entwickelte Reinigungsmittel COMBICLEAN garantiert maximale Hygiene und wird in einer praktischen, zu 100 % recycelbaren Kartusche oder einem zu 100 % recycelbaren Kanister geliefert; das Produkt muss nicht mehr umgefüllt oder aufbereitet werden.



HALBIERUNG DER REINIGUNGSZEIT

Zu all diesen Vorteilen kommen noch die Ersparnisse hinzu: Drastische Reduktion der Reinigungszeiten im Vergleich zu traditionellen Systemen, und mit dem neuen, ultraschnellen Programm FAST, das nur 10 Minuten dauert, werden die Arbeitszyklen nur minimal unterbrochen. Um kommt es mit dem neuen **VCS - Vapor Cleaning System** zu einer Reduktion des Reinigungsmittelverbrauchs* von 30 %. (* im Vergleich zum Vorgängermodell)



FLÜSSIGREINIGERKARTUSCHEN, 100% RECYCELBAR (patentiert)

Bei den Sapiens-Tischgeräten wird der sofort verwendbare Flüssigreiniger COMBICLEAN in das dafür vorgesehene, ausziehbare Fach mit Klapptür eingesetzt. Die am Boden aufzustellenden Sapiens-Geräte sind hingegen mit dem automatischen Reinigungssystem mit flüssigen Reinigungsmitteln in Tanks ausgestattet.

CALFREE ist das neue LAINOX-Produkt, das den Dampferzeuger kalkfrei hält und Kalkansammlungen verhindert. Es sorgt für eine stets hohe Dampfqualität und -menge für optimale Garergebnisse.



CALFREE bietet eine Vielzahl von Vorteilen: Keine Störungen aufgrund von Kalkansammlungen; maximale Energieeffizienz und somit geringer Verbrauch.

Auch die CALFREE-Kartusche wird neben dem COMBICLEAN eingesetzt. Dabei sorgen die verschiedenen Farben der Flüssigkeiten und Deckel dafür, dass es zu keinem versehentlichen Vertauschen der Produkte kommt.



ALLES AM RICHTIGEN PLATZ



ARMATURENBRETT

Für eine schnelle und sichere technische Inspektion kann das Armaturenbrett wie ein Buch geöffnet werden, ohne es abnehmen zu müssen.



KERNTEMPERATURFÜHLER

Neuer Griff für den fixen Kerntemperaturfühler, der außen angebracht ist und sehr robust ist. Ein praktisches zusätzlich gegen ungewollte Beschädigung.



FILTER

Zum Schutz der besonders sensiblen Teile in der Elektronik von Sapiens wurde in das Kühlsystem ein Mikronetzfilter aus Edelstahl eingefügt, der leicht entnommen und in der Spülmaschine gereinigt werden kann.



SEITENSOCKEL

Für das schnelle und einfache Installieren von Modellen auf Tischen wurden die verstellbaren Füße hinzugefügt, um die Anschlüsse leichter ausführen zu können. All das wird durch einen praktischen Seitensockel aus Edelstahl verkleidet, der sich magnetisch anbringen lässt. Somit ist er bei ordentlichen Wartungsarbeiten auch leichter zu entfernen.



REINIGUNGSMITTELSCHUBLADEN

Spezielle Schubladen (bei Tischmodellen) für die Reinigungsmittelkartuschen, die zu 100 % recycelbar sind. Dank der Klappen mit magnetischer Öffnung besteht auch bei offener Ofentür kein Risiko. Außerdem sind sie für Wartungsarbeiten schnell abnehmbar.



USB-PORT

Die USB-Schnittstelle befindet sich im praktischen, verdeckten Schubfach.

DIE PRODUKTAUSWAHL



061



101



062



102

MODELLE MIT DIREKTEM DAMPF - STANDARDKONFIGURATION.

Modelle	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Einschubab- stand (mm)	Anzahl an Gerichten	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Strom- (A)	Außenabmessungen (L x B x H mm)	Netz- Spannung* (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

MODELLE MIT DAMPFGENERATOR - OPTIONALE KONFIGURATION. BEI BESTELLUNG ANGEBEN.

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

*Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

DIE PRODUKTAUSWAHL



161



201



202

MODELLE MIT DIREKTEM DAMPF - STANDARDKONFIGURATION.

Modelle	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Einschubab- stand (mm)	Anzahl an Gerichten	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Strom- (A)	Außenabmessungen (L x B x H mm)	Netz- Spannung* (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

MODELLE MIT DAMPFGENERATOR - OPTIONALE KONFIGURATION. **BEI BESTELLUNG ANGEBEN.**

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

MODELLE MIT UNTEREM OFEN SAMT DAMPFGENERATOR - OPTIONALE KONFIGURATION. **BEI BESTELLUNG ANGEBEN.**

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

* Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

MODELL 161

Die Vielseitigkeit in einer einzigen Einheit, mit zwei separaten Kontrollen und zwei Garkammern, Kapazität 6 GN1/1 + 10 GN 1/1

DIE PRODUKTAUSWAHL



054



084



134



154

Die gesamte innovative Technologie steht zu Ihrer Verfügung und unterstützt Sie bei komplexen Garvorgängen. Dabei müssen Sie nicht besorgt sein, dass die eingestellten Garparameter nicht korrekt sind. Für alle, die nicht auf der Suche nach fortschrittlicher Elektronik sind, sondern mit einfachen, manuellen Befehlen kochen und programmieren möchten, ohne dabei auf die Präzision der digitalen Steuerung verzichten zu müssen.

Für alle, die einen Kombidämpfer suchen, der sensibel bei der Steuerung aber robust im Bau ist, der für jede(n) geeignet aber dabei fortschrittlich ist, der einen traditionellen Anspruch verfolgt und dennoch reich an Inhalten ist. Zuverlässig und effizient bietet LAINOX hierfür die richtige Lösung. Ihr Name lautet Aroma Sapiens.

Aroma Sapiens unterstützt das Zubereiten mithilfe elektronischer Steuerung mit manueller Eingabe.

Zudem verfügt das Gerät über die automatischen Programme von LAINOX sowie über 64 bereits gespeicherte Zubereitungsarten und bietet die Möglichkeit bis zu 99 vom Anwender programmier- und speicherbare Zubereitungsarten zu sichern, wobei jede Zubereitungsart aus bis zu 9 Zyklen bestehen kann, die automatisch ausgeführt werden.

Natürlich ist es auch möglich einen manuellen Garvorgang direkt zu starten oder mit dem entsprechenden Scroller und mit der Funktion Scroll & Push ein bevorzugtes Programm auszuwählen.

MODELLE MIT DIREKTEM DAMPF - STANDARDKONFIGURATION

Modelle	Stromversorgung	Kammerkapazität EN (mm)	Einschubabstand (mm)	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Strom- (A)	Außenabmessungen (L x B x H mm)	Netz-Spannung* (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

*Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage



MODELL 134

Die Vielseitigkeit in einer einzigen Einheit, mit zwei separaten Displays und zwei Garkammern, Kapazität 5 x (600x400) + 8 x (600x400)

Compact Sapiens

DIE PRODUKTAUSWAHL *

Elegantes und kompaktes Design - ideal für Küchen mit überschaubarem Platz, aber auch für offene Küchen.
4 verfügbare Modelle mit unterschiedlichen Abmessungen und verschiedenen Kapazitäten für Bleche. Compact Sapiens,
der Durchbruch für Platz in der Küche.



026



061



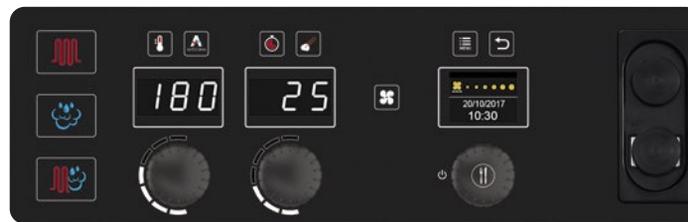
101



061

Manuelle Steuerung mit elektronischer Kontrolle

Ein praktisches Gerät, das das direkte Starten eines manuellen Garvorgangs ermöglicht. Zudem können voreingestellte Programme verwendet oder mit dem dafür vorgesehenen Scroller Programme aus den Favoriten gewählt werden. Dazu dient die Funktion Scroll & Push.



Spezialfach: Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, USB-Anschluss

Compact Sapiens verfügt über ein Spezialfach, in dem das Zubehör untergebracht werden kann, um die Zweckmäßigkeit zu erhöhen. Zum Zubehör gehören der mitgelieferte Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler oder die Nadelsonde für kleine Stücke oder zum Vakuumgaren sowie ein USB-Anschluss.

MODELLE MIT DIREKTEM DAMPF - STANDARDKONFIGURATION

Modelle	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Einschubab- stand (mm)	Anzahl an Gerichten	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Strom- (A)	Außenabmessungen (L x B x H mm)	Netz- Spannung* (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

MODELL MIT DAMPFGENERATOR - STANDARDKONFIGURATION

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

*Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

EIGENSCHAFTEN

GARMODUS

- Automatisch mit 95 getesteten und gespeicherten Garprogrammen inklusive Programme zum Regenerieren am Teller sowie im Behälter. (Sapiens boosted/Compact Sapiens).
- Automatisch mit 64 getesteten und gespeicherten Garprogrammen inklusive Programme zum Regenerieren am Teller sowie im Behälter. (Aroma Sapiens).
- Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Sequenz von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann.
- Manueller Modus mit drei Garmodi mit Sofortstart: Konvektion zwischen 30 und 300 °C, Dampf zwischen 30 und 130 °C, Kombination aus Konvektion + Dampf zwischen 30 und 300 °C.
- Schnellauswahl der bevorzugten Programme Scroll & Push, mit eigens dafür vorgesehenem Scroller.
- Autoclima® - System, das automatisch das perfekte Klima in der Garkammer wählt.
- Fast-Dry Boosted® - Automatisches System zur schnellen Entfeuchtung der Garkammer.

FUNKTIONSWEISE

- Alphanumerisches LED-Display mit guter Sichtbarkeit HVS (High Visibility System) zur Anzeige folgender Werte: Temperatur, Autoclima, Zeit und Temperatur im Produktkern.
- 3,5-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen.
- SCROLL-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- LED-Balken zur Anzeige, dass die Funktionen Temperatur, Zeit und Temperatur im Produktkern aktiv sind.
- Manuelles Vorheizen.
- Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator.
- Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung.
- Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garkammer.
- Manuelle Entfeuchtung.
- Akustische und optische Anzeige während der verschiedenen Garphasen, mit blinkender Beleuchtung von Zyklusende.
- Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 29 Sprachen.
- Möglichkeit, das Rezept jederzeit zu visualisieren und zu ändern.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- Möglichkeit aus bis zu 6 Lüftergeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird.
- Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden. (Sapiens boosted/Aroma Sapiens boosted)
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden (Compact Sapiens).
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Fixer Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, Ø 3 mm.
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (optional).
- SERVICE-Programm.
- ECOVAPOR - Mit dem System ECOVAPOR werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert.
- IES, Intelligent Energy System - Abhängig von der Menge und Art des Produkts, optimiert und kontrolliert der Ofen die Abgabe von Energie, hält stets die richtige Gartemperatur aufrecht und vermeidet Temperaturänderungen.

AUFBAU

- Perfekt, glatter und abgedichteter Garraum.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Verglasung innen mit Faltöffnung für einfache Reinigung und Wartung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilatorokammer geöffnet werden.
- Garraum aus Edelstahl Aisi 304, gestanzt von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung.
- Ofen komplett Aisi 304.
- Unterer Seitensockel mit Magnetkupplung für einfache Reinigung und Wartung.
- Kühlsystem der Elektronik mit Zwangsbelüftung mit Schutzfilter aus Edelstahl mit Mikro-Streckgitter, leicht abnehmbar und spülmaschinenfest.
- Long Life Component LLC. Verwendung neuer Teile, die lange halten.
- Long Life Gasket - Automatisches elektromagnetisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur, um die Dichtheit der Anschlagdichtung zu erhalten. (optional)

Elektrische Funktionsweise

- Heizsystem der Garkammer mit elektrischen Widerständen samt Ummantelung aus Edelstahl INCOLOY 800.

Funktionsweise mit Gas

- Automatisches Einschalten der Brenner mit elektronischem Abluftgenerator mit hoher Frequenz.
- Elektronische Kontrolle der Flamme und Autodiagnosesystem mit automatischer Zurücksetzung des Anzündens.
- Indirekte Gas-Garraumheizung mit modulierenden Vormischbrennern, hoher Wirkungsgrad.
- Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl.

DIREKTE DAMPFERZEUGUNG

- Direktes Dampferzeugungssystem in der Garkammer durch Einspritzen von Wasser direkt auf den Lüfter und Vernebelung über die Heizelemente.
- Vorteil: Unmittelbare Verfügbarkeit von Dampf im Garraum.

INDIREKTE DAMPFERZEUGUNG

- Neuer hocheffizienter Dampfgenerator aus Edelstahl Aisi 304 mit hoher Wärmedämmung. (Für elektrische Modelle).
- Aufheizen des Dampfgenerator anhand von elektrischen Widerständen samt Ummantelung aus Edelstahl INCOLOY 800.
- Neuer Dampfgenerator aus Edelstahl Aisi 316 mit hoher Wärmeisolation (Für Modelle mit Gas).
- Direktes Dampferzeugungssystem mit Gas mit neuen modulierenden Gebläsebrenner mit hohem Wirkungsgrad.
- Automatisches Vorheizen des Wassers im Dampfgenerator.
- Automatischer Hinweis zum Entfernen von Verkrustungen am Dampfgenerator.
- Vom Dampfgenerator geführtes Programm zum Entfernen von Verkrustungen.
- Serienmäßig Anti-Kalk-System CALOUT, das der Bildung und Ansammlung von Kalk im Dampfgenerator vorbeugt.

SICHERHEITSAUSRÜSTUNG

- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum.
- Sicherheitsausrüstung gegen Überdruck und Druckabfall in der Garkammer.
- Motorsicherheitsschalter.
- Magnetischer Türkontaktschalter.
- Wassermangelanzeige.
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle.
- Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung.
- Sicherheitsdruckwächter, der auf fehlendes Gas hinweist.
- Zweistufige Gasregler.
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger.
- Sicherheits-Druckwächter für fehlendes Gas.
- Bremselüftermotor.
- Außentemperatur an der Tür max. 65 °C.
- Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Reinigung ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Waschzyklus automatisch wieder anläuft.

REINIGUNG UND WARTUNG

- VCS - Vapor Cleaning System. Neues automatisches Reinigungssystem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Flüssiges Reinigungsmittel CombiClean in zu 100% recycelbaren Kartuschen. Ermöglicht eine deutliche Reduktion des Reinigungsmittelverbrauchs von bis zu 30%.
- Antikalk-System CALOUT, das der Bildung und Ansammlung von Kalk im Dampferzeuger vorbeugt, mit automatischer Dosierung.
- EMA - Easy Maintenance Access. Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der unteren Vorderseite und der rechten Seite.
- 7 automatische Reinigungsprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Ultraschnelle Reinigung FAST mit einer Dauer von 10 Minuten. Minimale Unterbrechungen der Arbeitszyklen und stets optimale Reinigung.
- Schutzgrad gegen Wasserspritzer IPX5.

INSTALLATION UND UMGEBUNG

- Die Verpackung ist zu 100% recycelbar.
- LCP - Life cycle perspective: CO2-Verbrauch - 380 kg CO2 pro Jahr*.
* Für die Berechnung wurde das Modell NAE101BS herangezogen, wobei die typische Verwendung im Restaurant angenommen wurde mit einer Nutzung von 8 Stunden pro Tag über 3,5 Tage in der Woche und 48 Stunden im Jahr.
- Recycling-Prozentsatz des Produkts. 90%
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001.
- Entspricht den Parametern ENERGY STAR. Veröffentlicht unter www.energystar.gov (Genehmigung steht aus)



LÖSUNGEN FÜR JEDEN BEDARF



PRAXIS

Basishalterung aus Edelstahl full Aisi 304 mit Fach unten. In zwei unterschiedlichen Höhen verfügbar, 670 mm oder 950 mm, für Ofen mit Abzugshaube. (Empfohlene Konfiguration auch mit Mod. 061). Auf dem unteren Fach kann ein Schrank untergebracht werden.

Mod. MCR031E 3 x 1/1 GN

Mod. MCR051E 5 x 1/1 GN

Mod. KMC052E 5 x 2/1 GN oder 10 x 1/1 GN.



FUNKTIONEN

Basishalterung aus Edelstahl full Aisi 304, seitlich geschlossen und mit Fach oben und unten sowie bedruckte Spritzwände an den Blechhalterungen. In zwei verschiedenen Größen und mit zwei unterschiedlichen Fassungsvermögen verfügbar. Höhe 670 mm und Höhe 950 mm mit Einschubabstand 55 mm für Bleche 1/1 GN oder 2/1 GN. Für die Modelle Aroma Sapiens Boosted sind Bleche Euronorm 600 x 400 und ein Einschubabstand von 74 mm oder 80 mm vorgesehen.



ZUSAMMENSTELLUNG

Falls zu Sapiens boosted oder Aroma Sapiens boosted ein Schockfroster/eine Multifunktionschocker kombiniert wird, ist für enge Platzverhältnisse eine Halterung, um den Schockfroster einzusetzen, für die Modelle 061/054/062 verfügbar.



REINIGUNG

Für Ordnung und gleichzeitige Einhaltung der HACCP-Vorschriften, ist eine Konfiguration mit einer schrankähnlichen Halterung aus Edelstahl full Aisi 304 verfügbar, die an allen Seiten geschlossen und mit Türen ausgestattet ist. Mit bedruckten Spritzwänden und einem Einschubabstand von 55 mm. In zwei verschiedenen Höhen, 670 mm oder 950 mm, mit Blechen 1/1 GN und 2/1 GN.



AUFGEHEN

Für Bäckerei- und Konditoreiware, die aufgehen muss, ist ein Gärschrank mit Glastüren verfügbar, der unter dem Ofen positioniert werden kann. Mod. BLV084 mit digitaler Steuerung von Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit.

ABZUGSHAUBEN

Um das Problem der Gardämpfe bei sichtbarer Installation in Supermärkten/ Gastronomiebetrieben/Konditoreien zu lösen, kann Sapiens boosted mit einer praktischen Abzugshaube ausgestattet werden.

In den zwei Versionen Standard und FLAT verfügbar, falls vor dem Ofen nur noch wenig Platz übrig ist.



Stapelbar

Wenig Platz in der Küche und gleichzeitig Bedarf an einer Vielfalt an unterschiedlichen Produkten in größeren Mengen?

Kein Problem, die Lösung ist die vertikale Anordnung folgender Kombinationen:

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



SET FÜR AUSZIEHBAREN EINBAU-OFEN

Eine praktische und innovative Lösung für den Einbau in jedem erdenkbaren Raum - selbst im Privatbereich - stellen die beiden Modelle 026 und 061 aus der Produktpalette Compact Sapiens dar. Das Set verfügt über einen Einbau-Rahmen und über eine Abzugshaube mit luftgekühltem Kondensator. Das Modell 026 kann auch auf Standardmodulen mit 60 cm in privaten Küchen installiert werden.



MULTIGRILL

Multigrill sorgt stets für den perfekten Garrad. Große Auswahl an exklusiven Accessoires von Lainox, speziell für jede Garart. In verschiedenen Größen verfügbar: 1/2GN, 2/3GN, 1/1GN, 2/1GN und Euronorm 600x400.

(1) Nachrüstung möglich



(2) bei Bestellung angeben



POLLOGRILL⁽¹⁾ & POLLOGRILL PROFESSIONAL⁽²⁾

Praktische Vorrichtungen zur Zubereitung von Hähnchen am Spieß. Ideal für Supermärkte, Gastronomiebetriebe und Metzgereien.

Vorteile:

- Praktisches System zur Sammlung und Entsorgung von Kochfett.

- Kein Zeitaufwand bei der Reinigung dank des Reinigungsprogramms GRILL, das für eine stets perfekt gereinigte Garkammer sorgt.

Mod. Ofen	Hähnchenanzahl	Anzahl der Roste
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

TEMPERATUREINSTELLUNG UND EIN PERFEKTES FINISH MIT DEM SYSTEM LAINOX JUST DUET

Dank der Vielzahl an Zubehör, das in den Sapiens integriert werden kann, lassen sich problemlos 10 bis 100 oder mehr Gerichte auf gleiche Weise, zu einem bestimmten Zeitpunkt und mit höchster Qualität servieren.

Mod. Ofen	Modell Kit	Tellermenge 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

AMERIKA UND OZEANIEN

CANADA
canada@lainox.com

USA
usa@lainox.com

LATAM
latam@lainox.com

AUSTRALIA
australia@lainox.com

NEW ZEALAND
newzealand@lainox.com

ASIEN UND 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

Kontaktieren Sie uns für eine kostenlose Vorführung in Ihrer Küche:
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