



Sapiens

КОГДА ТЕХНОЛОГИИ СОВМЕЩАЮТСЯ С ПРОШЛЫМ



Sapiens, БОЛЕЕ ЛЕГКИЙ, БОЛЕЕ ИНТУИТИВНЫЙ, БОЛЕЕ ПОЛНЫЙ

Все современные технологии стоят рядом и помогают Вам приготовить самые сложные блюда и не бояться, что параметры приготовления будут неправильными.

Для тех, кто не стремится использовать сложную электронику, а хочет готовить и программировать с помощью простых ручных органов управления, однако не отказываясь от точности цифрового управления.

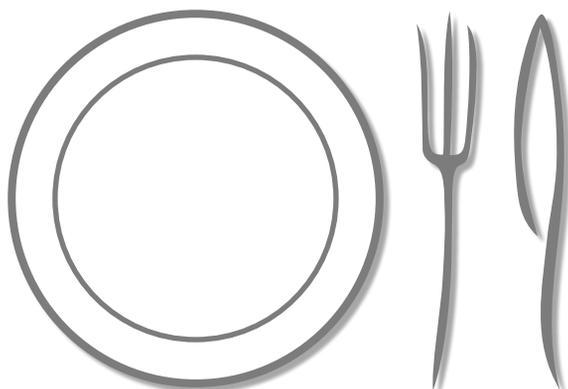
Для того, кто ищет печь, покорную его командам и прочную, готовую ко всему и продвинутую, традиционную в подходе, но богатую по содержанию, внушающую доверие и эффективную, LAINOX имеет правильное решение. И называется это решение Sapiens.

Sapiens - это печь для приготовления с использованием ручных органов управления с электронным контролем.

Автоматические режимы приготовления в устройстве Sapiens просты в управлении и гарантируют постоянное качество результатов.

Все функции постоянно контролируются электроникой с максимальной эффективностью.

Таким образом, устройство Sapiens постоянно регулирует процесс приготовления в автоматическом режиме, что всегда позволит Вам получить идеальные результаты, приготовить сочное мясо, обеспечит великолепное поджаривание и золотистую корочку, идеальное приготовление блюда во всех его частях, великолепную прожарку и хрустящую корочку жаркого, отличный гратен.





Sapiens, ВСЕ, ЧТО ВАМ НУЖНО.

Кроме того, Sapiens полностью оснащен всеми системами автоматического и ручного контроля, которые необходимы для получения наилучших и неизменных результатов приготовления.

Наличие многочисленных опций и высокая функциональность Sapiens ярко демонстрируют важность проекта и внимание, которое LAINOX хотел уделить конечному пользователю.



Буквенно-цифровой светодиодный дисплей высокой четкости HVS (High Visibility System)



Система автоматической мойки LCS с жидким моющим средством в полностью перерабатываемом картридже, вставляемом в соответствующий отсек



Цветной дисплей с диагональю 2,4 дюйма (ЖК - TFT) для отображения избранных программ, предустановленных программ, вентиляции с изменяемой скоростью, автоматической мойки, меню, настроек.



Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупа в стандартном исполнении.



Скорость вентиляции имеет 6 уровней. Для особых условий приготовления доступна функция прерывистой вентиляции.



Серийно душ автоматического сматывания



Рукоятки scroller Push (выбора и подтверждения)



USB-порт для загрузки данных ХАССП, обновления программного обеспечения, загрузки/скачивания программ приготовления



Светодиодные планки с последовательным включением в зависимости от выбранной температуры приготовления.



Светодиодные планки с последовательным выключением до окончания установленного времени приготовления. Либо с последовательным включением до достижения установленной температуры в сердцевине.



ГОТОВКА В КОНВЕКЦИОННОМ РЕЖИМЕ

Характерная особенность готовки в конвекционном режиме – это равномерность приготовления, результат, который Sapiens всегда гарантирует, как для разнообразных гастрономических блюд, так и для кулинарии и кондитерских изделий.

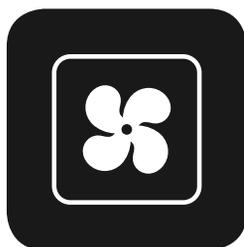
Как для тех, кто хочет получить хрустящие и сухие блюда, так и для тех, кто ищет сочность и нежность, системы, разработанные LAINOX, обеспечивают идеальный результат даже при полной загрузке, без потерь и бракованных блюд.

Регулируемая скорость вентилятора (полная или уменьшенная) с автоматическим снижением мощности позволяет снизить потребление энергии и гарантирует идеальную равномерность приготовления, благодаря разработанной LAINOX эксклюзивной системе распределения тепла в рабочей камере и двунаправленности вентилятора.



ХРУСТЯЩЕЕ И СУХОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Благодаря запатентованной системе быстрого удаления влажности Fast Dry® обеспечивается идеальная хрустящая корочка при жарении и потрясающий результат при запекании и приготовлении на гриле. Кроме того, получаются идеальные результаты при приготовлении выпечки и кондитерских изделий, даже при 100% загрузке.



6 СКОРОСТЕЙ ВЕНТИЛЯЦИИ

Скорость вентиляции имеет 6 уровней.
Для особых условий приготовления доступна функция прерывистой вентиляции.
Автореверс (автоматическая инверсия направления вращения крыльчатки) для идеальной равномерности приготовления.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Готовка на пару сохраняет все полезные вещества продуктов, оставляет цвета насыщенными, требует меньшего использования приправ, воды, соли и, кроме того, снижает себестоимость продукции.

Sariens позволяет готовить на пару при низких температурах 50/85°C с абсолютной точностью результата и минимальным потреблением энергии и воды.

Готовка на пару при температуре 100°C позволяет качественно приготовить любой тип продукта, который, в противном случае, нужно было бы готовить по традиционной системе в кипящей воде. При этом достигается экономия более чем в 20%.

И наконец, готовка с использованием форсированного пара при температуре 130°C идеально подходит для замороженных продуктов, особенно, если они готовятся в большом количестве. Время приготовления значительно сокращается и уменьшается также себестоимость производства.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ВАКУУМНОЙ УПАКОВКЕ

Техника приготовления в вакуумной упаковке требует максимальной точности температуры (до 1°C) внутри рабочей камеры пароконвектомата и в сердце самого продукта.

Эта точность гарантируется благодаря специальному температурному щупу-игле, с помощью которого достигается минимальный показатель потери веса продукта и максимальная сохранность всех питательных веществ.



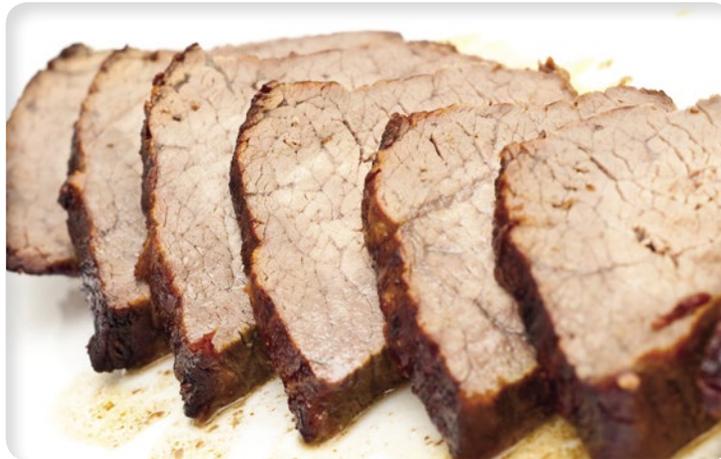
ГОТОВКА НА ВОДЯНОЙ БАНЕ

Инновативная технология приготовления разнообразных блюд на пару при низких температурах в специальных прозрачных емкостях. У такого типа приготовления есть множество преимуществ и, в том числе, увеличение срока хранения продуктов.



ECOVAPOР

Sariens распознает количество пара, находящегося внутри рабочей камеры, и, исходя из этого, использует только ту энергию, которая необходима. С системой EcoVapor становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В СМЕШАННОМ РЕЖИМЕ

Благодаря системе управления влажностью Autoclima®, готовка в смешанном режиме позволяет получить оптимальные результаты при приготовлении мяса и рыбы, без необходимости постоянно увлажнять продукт, чтобы избежать его высыхания.

Кроме того, при использовании многоточечного температурного щупа во время процесса приготовления, степень готовности в сердце продукта всегда будет идеальной.



СОЧНОЕ И НЕЖНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Система Autoclima® от LAINOX автоматически создает и управляет идеальным климатом внутри рабочей камеры. Температура и процент влажности определяются в зависимости от готовящегося продукта. Сочность и мягкость всегда гарантированы, даже при регенерации заранее приготовленных блюд.



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП ДЛЯ ЛЮБОГО СЛУЧАЯ

Многоточечный щуп (опционально) обеспечивает идеальное приготовление сердцевины продукта, а игольчатый датчик помогает при приготовлении в вакууме или при наличии небольших кусков (опционально).



ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Устройство Sapiens снабжено автоматическими программами LAINOX, 95 программ приготовления уже внесены в память, и может содержать до 99 изменяемых программ приготовления, вносимых в память пользователем, с присвоением названия и пиктограммы. Каждая программа может иметь до 9 автоматических циклов.

Благодаря таким программам, печь позаботится в полностью автономном режиме о различных этапах и разных параметрах приготовления.

- выбор режима приготовления (конвекция, на пару или комбинированный: пар + горячий воздух)
- постоянный контроль температуры
- определение уровня влажности в рабочей камере
- регулировка скорости вентилятора

Естественно, имеется возможность напрямую запустить приготовление в ручном режиме или выбрать с помощью специальной рукоятки избранную программу посредством функции scroll & push.

Кроме того, LAINOX позаботилась об экономии и уделила большое внимание всему, что помогает уменьшить расходы и негативное воздействие, не только в экономическом плане.



ECOSPEED

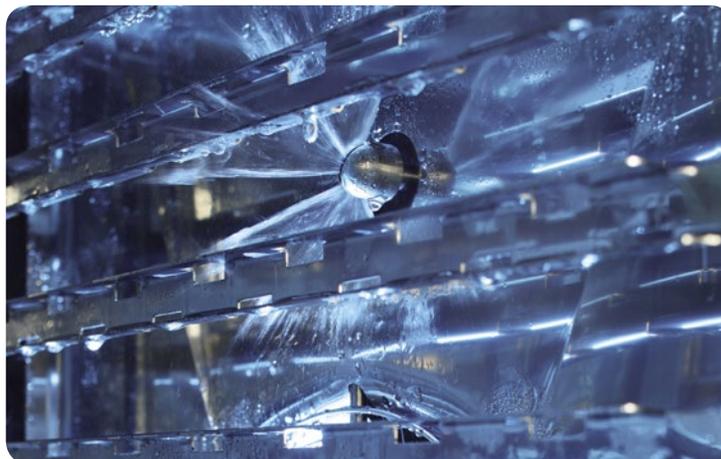
Благодаря функции Ecospeed, в зависимости от количества и типа готовящегося продукта, Sapiens оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру и избегая ее колебаний.

Результат: использование только нужного количества полезной энергии и максимальная энергоэффективность.



GREEN FINE TUNING

Благодаря новой системе регулирования горелки GFT (Green Fine Tuning) и высокоэффективному запатентованному теплообменнику значительно уменьшаются тепловые потери и вредные выбросы в окружающую среду.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА ДЛЯ ИДЕАЛЬНОЙ ОЧИСТКИ

Достаточно выбрать наиболее подходящий уровень очистки, и Sapiens все сделает сама с помощью системы автоматической мойки с жидким моющим средством.

Моющее средство COMBICLEAN, выбранное компанией Lainox, гарантирует максимальную чистоту. Оно поставляется в практичном картридже/канистре из 100% перерабатываемого материала, что исключает все опасные манипуляции с веществом.



ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СОКРАЩЕНИЕ ВРЕМЕНИ ОЧИСТКИ

Еще одно важное преимущество - это экономия: значительное сокращение времени очистки по сравнению с традиционными системами.



НОВЫЕ ПОЛНОСТЬЮ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМЫЕ КАРТРИДЖИ С ЖИДКИМ МОЮЩИМ СРЕДСТВОМ (запатентовано)

Жидкое моющее средство COMBICLEAN, полностью готово к использованию, для настольной печи Sapiens. Оно вставляется в специальный отсек с откидывающейся крышкой. Напольные модели Sapiens имеют автоматическую систему мойки с помощью жидкого моющего средства, расфасованного в канистры.

CALFREE - это продукт, разработанный компанией LAINOX, который позволяет избежать образования и накопления накипи на генераторе пара. Средство гарантирует высокое качество и достаточное количество пара для наилучшего приготовления.



Используя средство CALFREE, вы получаете множество преимуществ: вам не грозят поломки из-за образования накипи, обеспечивается максимальная энергетическая эффективность, а, следовательно, и меньшее энергопотребление.

Картридж со средством CALFREE также имеет свой отсек рядом со средством COMBICLEAN. Различные цвета жидкостей и соответствующие пробки исключают вероятность ошибки при выборе средства.

Compact Sapiens

АССОРТИМЕНТ

Элегантный и компактный дизайн идеально подходит для кухонь с небольшими пространствами, а также для открытых кухонь, 4 модели с противнями различных размеров и объемов. Compact Sapiens, пространство на кухне.



026

061

101

061

Ручные команды с электронным контролем.

Практичное устройство, которое позволяет осуществлять приготовление пищи непосредственно в ручном режиме, а также быстро использовать предустановленные программы или выбрать с помощью специальной рукоятки избранную программу посредством функции scroll & push.



Отведенное пространство: многоточечный температурный щуп, разъем USB

Compact Sapiens обладает специальным пространством для размещения инструментов, которые повышают его функциональность: многоточечный температурный щуп в комплекте или игольчатый щуп для малого формата или вакуума, а также разъем USB.

Модели с прямой подачей пара	Питание	Объем камеры GN 2/3 GN (352x325 мм) 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (mm)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
COES026R		6x2/3	60	20/50	5,25	-/-	510 x 625 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES061R		6x1/1	60	30/80	7,75	-/-	510 x 800 x 880	3N AC 400V - 50 Hz
COES101R		10x1/1	60	80/150	15,5	-/-	510 x 800 x 1120	3N AC 400V - 50 Hz
CVES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz
CVGS061R		6x1/1	60	30/80	0,5	8,5/7.310	875 x 650 x 705	AC 230V - 50 Hz

Модели с бойлером	Питание	Объем камеры GN 1/1 GN (530x325 мм)	Расстояние между направляющими (mm)	Количество закладок	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная газовая тепловая мощность (кВт / ккал)	Внешние размеры (L x P x H мм)	Напряжение питания (специальное напряжение и частота по запросу)
CBES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

Sapiens

АССОРТИМЕНТ



071



101



072



102

Модели: с бойлером	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предо- ставляется по запросу)
SAEB071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB071R		7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEB101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB101R		10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEB072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEB102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEB171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
SAEG171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	43/36.980	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
SAEB201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB201R		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
SAEB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

Модели: с бойлером + с прямым паром	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предо- ставляется по запросу)
SAEM171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
SAGM171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	40/34.400	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz

Sapiens

АССОРТИМЕНТ



171



201



202

Модели: с прямым паром	Питание	Вместимость камеры 1/1 GN (530x325 мм) 2/1 GN (530x650 мм)	Расст. между направл., (мм)	Количество блюд	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА ММ)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предо- ставляется по запросу)
SAEV071R		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV071R		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEV101R		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV101R		10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV072R		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV102R		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV171R		7x1/1 + 10x1/1	70	130/270	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
SAEV201R		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV201R		20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
SAEV202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV202R		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz



МОДЕЛЬ 171

Универсальность в одном устройстве, с двумя отдельными панелями управления и двумя рабочими камерами 7 GN1/1 + 10 GN 1/1

Aroma Sapiens

АССОРТИМЕНТ



064

084

144

154

Все современные технологии стоят рядом и помогают Вам приготовить самые сложные блюда и не бояться, что параметры приготовления будут неправильными. Для тех, кто не стремится использовать сложную электронику, а хочет готовить и программировать с помощью простых ручных органов управления, однако не отказываясь от точности цифрового управления.

Для того, кто ищет печь, покорную его командам и прочную, готовую ко всему и продвинутую, традиционную в подходе, но богатую по содержанию, внушающую доверие и эффективную, LAINOX имеет правильное решение. И называется это решение Aroma Sapiens.

Aroma Sapiens - это печь для приготовления с использованием ручных органов управления с электронным контролем. Устройство снабжено автоматическими программами LAINOX, 64 программы приготовления уже внесены в память, и может содержать до 99 изменяемых программ приготовления, вносимых в память пользователем; каждая программа может иметь до 9 автоматических циклов.

Естественно, имеется возможность напрямую запустить приготовление в ручном режиме или выбрать с помощью специальной рукоятки избранную программу посредством функции scroll & push.

Модели:	Питание	Вместимость камеры (мм)	Расст. между направл., (мм)	Электрическая мощность (кВт)	Номинальная тепловая мощность газа (кВт/ккал)	Габаритные размеры (ДЛИНА x ГЛУБИНА x ВЫСОТА мм)	Напряжение питания (информация о других видах напряжения и частоты предоставляется по запросу)
ARES064R		6 x (600x400)	87	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS064R		6 x (600x400)	87	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
ARES084R		8 x (600x400)	90	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS084R		8 x (600x400)	90	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
ARES144R		6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	26,5	-/-	930 x 825 x 1925	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS144R		6 x (600x400) + 8 x (600x400)	87 90	1,5	30/25.800	930 x 825 x 1925	AC 230V - 50 Hz
ARES154R		15 x (600x400)	83	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
ARGS154R		15 x (600x400)	83	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz



МОДЕЛЬ 171

Универсальность в одном устройстве, с двумя отдельными панелями управления и двумя рабочими камерами 6 x (600x400) + 8 x (600x400)

Sapiens

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Автоматический с 95 проверенными программами приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне (Sapiens / Compact Sapiens).
- Автоматический с 64 проверенными программами приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне (Aroma Sapiens).
- Программируется с возможностью сохранения в памяти 99 программ готовки в автоматической последовательности (до 9 циклов), с присвоением названия и соответствующей пиктограммы.
- Ручное приготовление с тремя режимами, с мгновенным пуском: Конвекция от 30 °C до 300 °C, пар от 30 °C до 130 °C, смешанный режим Конвекция + Пар от 30 °C до 300 °C.
- Autoclima® автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры.
- Fast-Dry® система быстрого удаления влажности из рабочей камеры.
- Быстрый выбор избранных программ с помощью функции scroll & push посредством специальной рукоятки.

РАБОТА

- Буквенно-цифровой светодиодный дисплей высокой четкости HVS (High Visibility System) для отображения значений температуры, функции Autoclima, времени и температуры в сердцевине.
- Цветной дисплей с диагональю 2,4 дюйма (ЖК - TFT) для отображения избранных программ, предустановленных программ, вентиляции, автоматической мойки, меню, настроек.
- Рукоятки SCROLLER с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора.
- Светодиодные планки для отображения температуры в камере, времени и установленной температуры в сердцевине.
- Ручной предварительный нагрев.

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления.
- Автоматическая регулировка конденсации паров.
- Ручной контроль за отдушиной камеры.
- Ручной увлажнитель.
- Освещение с таймером.
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню.
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 3 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата. Для готовки необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции (Sapiens / Aroma Sapiens).
- 2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева. Прерывистая скорость для особых программ приготовления (Compact Sapiens).
- Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупа (щупом опционально).
- Контроль температуры в середине продукта термощупом с 4 точками считывания (щупом опционально).
- Термощуп-игла Ø 1 мм, для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов небольшого размера. (факультативно).
- Многооточечный щуп-игла для больших кусков Ø. 3 мм, длина иглы 180 мм (факультативно).
- USB-порт для скачивания данных ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки программ приготовления.
- Подготовка для системы энергетической оптимизации SN (факультативно).
- Сервисная программа: Настройки функций электронной платы - Отображения температурных датчиков - Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания.
- Самодиагностика функциональной проверки до начала эксплуатации прибора с опическим и звуковым сигналом о возможных неполадках.

- **EcoSpeed** - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний.
- **EcoVapor** - С этой системой становится возможным значительно снизить потребление энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры
- **Green Fine Tuning** (газовые модели) - Новая система модуляции горелки и обменника высокой эффективности во избежание излишнего потребления мощности и снижения вредных выбросов.

КОНСТРУКЦИЯ

- Абсолютно гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений.
- Дверь с двойным закаленным стеклом с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для защиты оператора от жара и большей эффективности.
- Распахивающееся внутреннее стекло для простоты очистки между стеклами.
- Рукоятка с открытием вправо и влево (моделей 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 171 / 064 / 084 / 144).
- Дверь с трехточечной системой закрытия (моделей 201 / 202 / 154).
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности.
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора.
- Защита от воды IPX5.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 7 Программы автоматической мойки.
- Ручная система мойки с ручным душем.
- **Для моделей 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 064 / 084:** Система автоматической мойки LCS (Liquid Clean System) (факультативно), со встроенным баком и автоматической дозировкой (Жидкое моющее средство CombiClean в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100%. В комплекте 1 картриджных канистры моющего средства CDL05 - 990 gr.). Система защиты от накипи CALOUT предотвращает образование и скопление накипи в бойлере, включает встроенный бак и автоматическое дозирование (Жидкое средство защиты от накипи CalFree в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100%. В комплекте 1 картриджная канистра средства от накипи CCF05 - 990 gr.).
- **Для моделей 171 / 201 / 202 / 144 / 154:** Система автоматической мойки LM (факультативно), с отдельным контейнером и автоматической дозировкой (Жидкое средство CombiClean. В комплекте 1 канистра средства DL010 - 990 gr.). Система защиты от накипи CALOUT предотвращает образование и скопление накипи в бойлере, включает отдельный контейнер и автоматическое дозирование (Жидкое средство от накипи CalFree. В комплекте 1 канистра средства от накипи CF010 - 990 gr.).



Sapiens

УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ



Lainox предлагает различные модели Sapiens в практичных и функциональных конфигурациях для разнообразных потребностей.

Помимо обычных подставок из нержавеющей стали, они могут быть укомплектованы направляющими для противней или практичным нейтральным шкафом с дверцей или открытым шкафом для хранения различных аксессуаров.

Для тех, кто желает, чтобы везде был порядок и относился с большим уважением к нормативам HACCP, возможно практичное решение, когда в подставку с одной стороны будет встроен нейтральный закрытый шкаф из нержавеющей стали с направляющими для противней, а с другой стороны закрытый нейтральный шкаф для хранения моющего средства.

При необходимости возможно дополнить Sapiens шкафом шокового охлаждения/заморозки и, если на вашей кухне мало места, то его возможно установить под специальную подставку для пароконвектомата.

Эта практичная конфигурация возможна для моделей:

- 071/064 газ / электричество
- 101/084 газ / электричество
- 072 газ / электричество
- 102 газ / электричество



ТЕПЛЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ В ТЕМПЕРАТУРЕ / МЕДЛЕННОЙ ГОТОВКИ

Чтобы никогда не терять свежесть готового блюда, приготовленного час назад, Lainox предлагает возможность дополнить Sapiens этим многофункциональным оборудованием

- Поддержание при температуре сервиса +65 °C
- Медленное приготовление при низких температурах +30 - 105 °C

Для продуктов из заквашенного теста имеется шкаф со стеклянными дверцами и электронным контролем температуры, времени и влажности, который устанавливается под печь.

Для устранения проблемы с образованием паров при приготовлении на рабочих местах, находящихся на виду (супермаркеты, гастрономия, кондитерская), Sapiens может оснащаться практичной вытяжкой из нержавеющей стали, со всасывающим вентилятором и воздушным устройством охлаждения конденсата.

НАДСТАВКА

На вашей кухне мало места и в то же время вам необходим полный и разнообразный функционал оборудования? Никаких проблем, так как решением будут разнообразные возможности установки пароконвектоматов друг на друга.

Возможны следующие комбинации: Sapiens газ/электричество с бойлером или прямым пароувлажнением

- Sapiens 071+071
- Sapiens 071+101
- Sapiens 072+072
- Compact 026+026
- Compact 061+061
- Aroma 064+064
- Aroma 064+084

Sapiens

УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ



ВСТРАИВАЕМЫЙ ВЫДВИЖНОЙ КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПЕЧИ

Практичное и инновационное решение для встраивания двух моделей серии Compact 026 и 061 в любом помещении, в том числе в жилом. Комплект оснащен встраиваемой рамой и вытяжкой с воздушным конденсатором. Модель 026 можно устанавливать также на стандартных модулях размером 60 см бытовых кухонь.

(1) Устанавливается после приобретения



POLLOGRILL⁽¹⁾ & POLLOGRILL PROFESSIONAL⁽²⁾

Практичное приложение для управления приготовлением кур на вертеле. Идеален для супермаркетов, гастрономии, мясных отделов.

Преимущества использования:

- Практичная система сбора и утилизации жиров от приготовления.
- Отсутствие потерь времени на очистку, благодаря наличию программы мойки GRILL, которая помогает всегда содержать рабочую камеру в чистоте.

(2) Заказывается при покупке



Мод. Печь	к-во цыплят	к-во решеток
071	16	2 x GN 1/1
101	24	3 x GN 1/1
072	32	4 x GN 1/1
102	48	6 x GN 1/1



MULTIGRILL

Мультигриль для всегда идеального приготовления. Эксклюзивные специальные приспособления для любого типа приготовления.



ВСЕГДА ОТЛИЧНЫЙ РАЗОГРЕВ И ОБРАБОТКА С СИСТЕМОЙ LAINOX JUST DUET

Благодаря различным дополнительным функциям, встроенным в Sapiens, подача от 10 до 100 одинаковых блюд в указанный момент времени без снижения их качества больше не является проблемой.



Мод. Device	Модель комплекта	Объем блюд Ø 310 мм
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100

ЕВРОПА

LAINOX ИТАЛИЯ
LAINOX ALI Group S.r.l.
Тел. +39 0438 9110
lainox@lainox.it

LAINOX ИСПАНИЯ
Frigicoll S.A.
Тел. +34 93 480 33 22
frigicoll@frigicoll.es

LAINOX ФРАНЦИЯ
Тел. +33 (0) 6 62 28 56 30
nicolas.jurvilliers@lainox.com

LAINOX ВЕЛИКОБРИТАНИЯ
Falcon Foodservice Equipment
Тел. +44 (7881) 500 340
pbayer@falconfoodservice.com

LAINOX ИРЛАНДИЯ
Тел. +353 83 4431438
a.hughes@lainox.com

LAINOX ДАНИЯ
Тел. 00 (800) 02 09 20 17
stefan.pechaigner@lainox.com

**LAINOX БЕНИЛЮКС/
СКАНДИНАВИЯ**
Тел. +31 616 621472
alessandro.brusadin@lainox.com

**LAINOX ЧЕШСКАЯ
РЕСПУБЛИКА**
Тел. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX СЛОВАКИЯ
Тел. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX ВЕНГРИЯ
Тел. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX ПОЛЬША
Hendi Polska Sp. z o.o.
Тел. +48 (607) 500 340
mariusz.nowak@grafen.com

LAINOX РОССИЯ
Тел. +7 9035990579
elena.gribina@lainox.com

LAINOX ГРЕЦИЯ
ALFA FROST S.A.
Тел. +30 2105575430
sales@alfafrost.gr

LAINOX ТУРЦИЯ
**YUKSEL ENDUSTRIYEL URUNLER TURIZM
YATIRIMLARI SAN. VE TIC.A.S.**
Тел. +90 212 3614191
pazarlama@portashelf.com.tr

АМЕРИКА И ОКЕАНИЯ

LAINOX КАНАДА
Food Service Solutions INC.
Тел. 1 800 668 8765
info@MyFSS.ca

LAINOX США
Ali group North America
Тел. +1 (847) 215 6565
usa@aligroup.com

LAINOX LATAM
Тел. +51 997370550
giancarlo.roig@lainox.com

**LAINOX АВСТРАЛИЯ -
НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ**
Regethermic Australia
Тел. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

АЗИЯ И АФРИКА

LAINOX ДУБАЙ
Ali Group Middle East & Africa
Тел. +971 4510 8200
middleeast@aligroup.com

LAINOX МАЛАЙЗИЯ
F&B EQUIPMENT SDN BHD
Тел. 03-5882 0020 (доб.: 9310)
sales@fnbequipment.com.my

LAINOX ФИЛИППИНЫ
OLEO FATS INC.
Тел. +632 7096536
contactus@oleofats.com

LAINOX СИНГАПУР
Тел. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX КИТАЙ
**Ali Food Service Equipment
(Shanghai) Co.,Ltd**
Тел. +86 (21) 6285 5858 доб. 801
info@aligroup.cn

LAINOX ТАИЛАНД
Тел. +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX ВЬЕТНАМ
Тел. +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX ГОНКОНГ
Тел. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX ТАЙВАНЬ
**UNITECH FOODSERVICE
EQUIPMENT CORP.**
Тел. +8862 27922788 доб. 220
unitech8@unitech-e.com.tw

LAINOX ЮЖНАЯ АФРИКА
Vulcan
Catering Equipment (Pty) Ltd
Тел. +27 11 2498500
vulcan@vulcan.co.za

Чтобы бесплатно попробовать на вашей кухне, обращайтесь по
тел. +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