



Sapiens

WENN DURCH TECHNOLOGIE DIE VERGANGENHEIT NEU ERFUNDEN WIRD



Sapiens

EINFACHER, INTUITIVER UND UMFASSENDER.

Die gesamte innovative Technologie steht zu Ihrer Verfügung und unterstützt Sie bei allen Garvorgängen.

Für alle, die einfach manuell arbeiten und/oder manuell die Zubereitung programmieren wollen, ohne dabei auf die Genauigkeit einer elektronischen Steuerung verzichten zu wollen.

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.

Die Antwort heißt Sapiens.

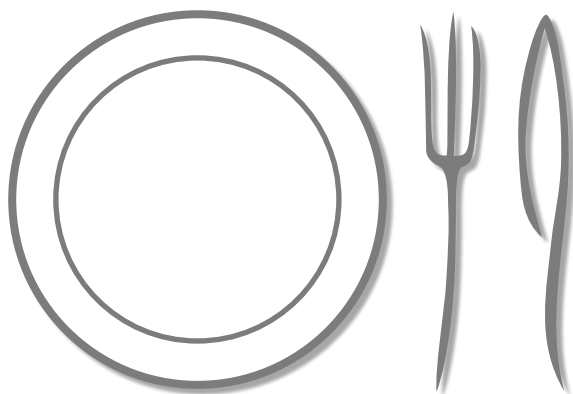
Sapiens unterstützt das Zubereiten mithilfe elektronischer Steuerung mit manueller Eingabe.

Die automatischen Garvorgänge vom Sapiens sind einfach zu steuern und bieten gleichbleibend qualitativ hochwertige Ergebnisse.

Alle Funktionen werden elektronisch und ständig mit maximaler Leistungsfähigkeit gesteuert.

So wird die Garzeit durch den Sapiens ständig automatisch angepasst, um konstant ideale Ergebnisse zu erhalten:

saftiges Fleisch, gleichmäßige Bräunung, perfekt gegarte Speisen duftender Kuchen und köstliches Brot, knusprige und trockene frittierte Speisen und perfekte Gratins.





Sapiens, 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 LCS mit flüssigem Reinigungsmittel in einer zu 100 % recycelbaren Kartusche, die in das dafür vorgesehene Fach eingeschoben wird.



2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der einstellbaren Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen.



Vorrichtung zum Schnellanschluss des Kerntemperaturfühlers anhand einer Verbindung an der Außenseite der serienmäßigen Garkammer.



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



Serienmäßige Brause mit automatischem Aufrollmechanismus.



Scroll-/Push-Rad (wählen und bestätigen)



USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software sowie zum Herunter-/Hochladen von Garprogrammen



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.

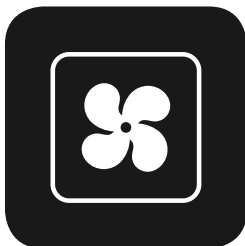
Egal ob trockene, knusprige oder saftige und zarte Zubereitungen, die von LAINOX entwickelten Systeme garantieren hervorragende Gerichte bei voller Beschickung und ohne unnötigen Mehrverbrauch.

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 patentierten Fast Dry® (System der aktiven Entfeuchtung der Garkammer) sind Frittiertes, Gegrilltes, Kuchen und Brot immer knusprig und auf den Punkt genau zubereitet, auch bei voller Bestückung. Fassungsvermögen wird zu 100% genutzt.



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

Diese Gartechnik erfordert eine äußerst genaue Temperatureinstellung des Ofens sowie im Inneren des Produkts. Dank der Nadelsonde mit 1 mm Stärke (speziell für diesen Garmodus oder kleinere Stücken) 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.

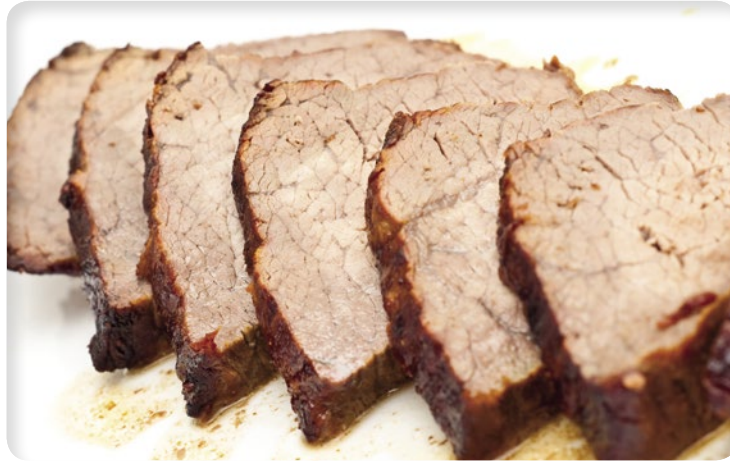
Zahlreiche qualitative Vorteile auch bei mittlerer Konservierungsdauer. Außerdem ist dies eine innovative Art Speisen anzurichten.



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 Autoclima® 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.



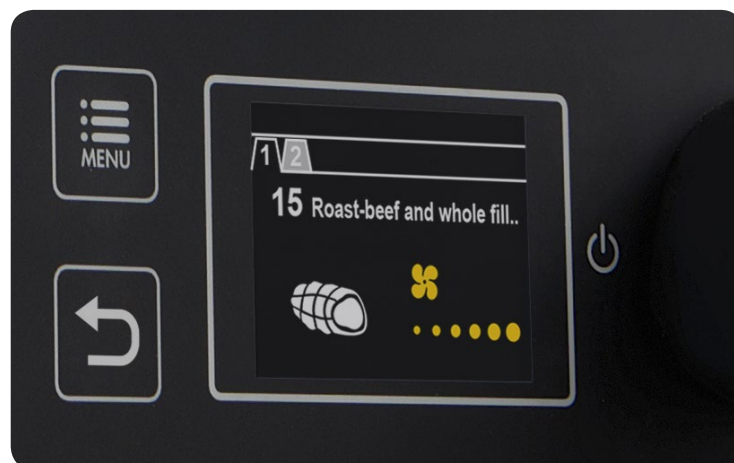
SAFTIGES UND ZARTES GAREN

Das System Autoclima® 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

Die Multipunkt-Fühler (optional) sorgt stets für eine perfekte Garung im Inneren des Produkts, die Nadelfühler wird hingegen zur Vakuum-Zubereitung und für kleines Gargut verwendet (optional).



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.



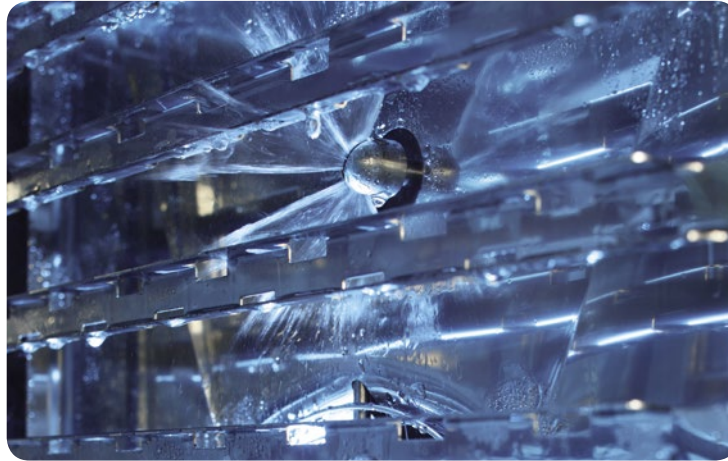
ECOSPEED

Dank der Funktion ECOSPEED® kann Sapiens die Menge und Art des Produkts erkennen und so den Energieverbrauch kontrollieren und optimieren, wobei immer die ideale Temperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden. Das Ergebnis ist der minimal Energieverbrauch bei maximaler Energieeffizienz.



GREEN FINE TUNING

Dank dem neuen GFT® (Green Fine Tuning) werden Brenner und patentierter Hochleistungs-Wärmetauscher bei Gas-Kombidämpfer ständig reguliert und somit Energie eingespart und die Schadstoffemission gesenkt.



AUTOMATISCHE REINIGUNG FÜR PERFEKTE SAUBERKEIT

Dank des automatischen Reinigungssystems mit Flüssigreiniger genügt es, die am besten geeignete Reinigungsstufe auszuwählen und Sapiens kümmert sich um alles Weitere. 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 allen bereits genannten Vorteilen kommen noch Kostenersparnisse hinzu: starke Reduktion der Reinigungszeit im Vergleich zu herkömmlichen Systemen.



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.



Compact Sapiens

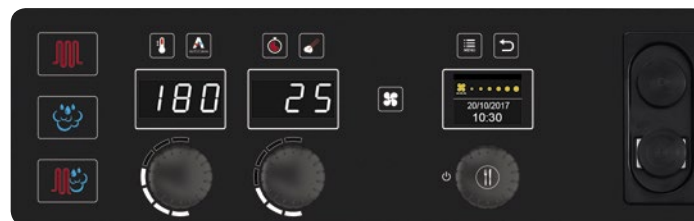
DIE PRODUKTAUSWAHL

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.



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 Dampf direkt	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische- leistung (kW)	Nenn-Wär- meleistung Gas (kW/kcal)	Außenabmessungen (L x P x H mm)	Versorgungs spannung (Sonderspannungen und -frequenzen auf Anfrage)
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

Modelle mit Boiler	Stromversorgung	Garraumkapazität GN 1/1 GN (530x325 mm)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische- leistung (kW)	Nenn-Wär- meleistung Gas (kW/kcal)	Außenabmessungen (L x P x H mm)	Versorgungs spannung (Sonderspannungen und -frequenzen auf Anfrage)
CBES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

Sapiens

DIE PRODUKTAUSWAHL



071



101



072



102

Modelle mit Boiler	Stromversorgung	Kammerkapazität 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleis- tung Gas (kW/kcal)	Außenmaße (L x B x H mm)	Spannung Stromversorgung (Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage)
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

Modelle mit Boiler + Direktampf	Stromversorgung	Kammerkapazität 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleis- tung Gas (kW/kcal)	Außenmaße (L x B x H mm)	Spannung Stromversorgung (Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage)
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



171



201



202

Modelle mit Direktdampf	Stromversorgung	Kammerkapazität 1/1 GN (530X325 MM) 2/1 GN (530X650 MM)	Einschub- abstand (mm)	Anzahl von Sitzplätzen	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleis- tungGas (kW/kcal)	Außenmaße (L x B x H mm)	Spannung Stromversorgung (Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage)
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



MODELL 171

Die Vielseitigkeit in einer einzigen Einheit, mit zwei separaten Kontrollen und zwei Garkammern, Kapazität 7 GN1/1 + 10 GN 1/1

Aroma Sapiens

DIE PRODUKTAUSWAHL



064



084



144



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	Stromversorgung	Kammerkapazität (mm)	Einschubabstand (mm)	Elektrische Leistung (kW)	Nenn-Wärmeleistung Gas (kW/kcal)	Außenmaße (L x B x H mm)	Spannung Stromversorgung (Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage)
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



MODELL 144

Die Vielseitigkeit in einer einzigen Einheit, mit zwei separaten Displays und zwei Garkammern, Kapazität 6 x (600x400) + 8 x (600x400)

EIGENSCHAFTEN

GARMODUS

- Automatisch mit 95 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech ausgestattet (Sapiens/Compact Sapiens).
- Automatisch mit 64 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech ausgestattet (Aroma Sapiens).
- Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Autoclima® automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Fast-Dry® System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.
- Schnellauswahl der bevorzugten Programme Scroll & Push, mit eigens dafür vorgesehenem Scroller.

FUNKTIONSWEISE

- Alphanumerisches LED-Display mit guter Sichtbarkeit HVS (High Visibility System) zur Anzeige folgender Werte: Temperatur, Autoclima, Zeit und Temperatur im Produktkern.
- 2,4-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 Information dass die Funktionen Temperatur, Zeit und Temperatur im Produktkern aktiv sind.
- Manuelles Vorheizen.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.
- Manuelle Entlüftungskontrolle der Garkammer.
- Manuelle Entfeuchtung.
- Zeitgesteuerte Beleuchtung.
- Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.
- Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden (Sapiens / Aroma Sapiens).
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden (Compact Sapiens).
- Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite der Garkammer (Kerntemperaturfühler optional).
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (Kerntemperaturfühler optional) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Nadel-Kerntemperaturfühler ø 1 mm, die für das Vakuumgaren sowie für kleines Gar gut eingesetzt wird (Option).
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für große Größen ø 3 mm, Länge Nadel 180 mm (Option).
- 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 (Option).
- Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.

- **EcoSpeed** - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- **EcoVapor** - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- **Green Fine Tuning** (Gas Modellen) - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch die Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird.

AUFBAU

- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie für eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung
- Anschlag rechts oder links lieferbar (modelle 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 171 / 064 / 084 / 144).
- Tür mit 3-Punkt Verschluss (Modelle 201 / 202 / 154).
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung
- Luffleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilatorkammer geöffnet.
- IPX5-Schutzgrad gegen Wasser (Sapiens / Aroma Sapiens).
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasser (Compact Sapiens).

REINIGUNG WARTUNG

- 7 Automatische Reinigungsprogramme.
- Manuelles Reinigungssystem mit aufrollbarer Handbrause (Sapiens / Aroma Sapiens).
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional - Compact Sapiens).
- **Modelle 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 064 / 084:**
Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) (Option), mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist 1 Kartuschenbehälter flüssiges Reinigungsmittel CDL05 - 990 gr.). Kalk-Vorbeugungssystem CALOUT das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert. Mit integriertem Tank und automatischer Anti-Kalk-Mittel-Dosierung (Flüssiges Entkalkungsmittel CalFree, in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist 1 Kartuschenbehälter flüssiges Anti-Kalk-Mittel CCF05 - 990 gr.).
- **Modelle 171 / 201 / 202 / 144 / 154:**
Automatisches Reinigungssystem LM (Option), mit separatem Behälter und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean. Inbegriffen ist ein Behälter des flüssigen Reinigungsmittels DL010 - 990 gr.). Kalk-Vorbeugungssystem CALOUT das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert. Mit separatem Behälter und automatischer Dosierung (Flüssiges Anti-Kalk-Mittel CalFree. Inbegriffen ist ein Behälter des flüssigen Anti-Kalk-Mittels CF010 - 990 gr.).



Sapiens

LÖSUNGEN FÜR JEDEN BEDARF



Lainox bietet für die verschiedenen Sapiens-Modelle praktische und funktionelle Konfigurationen, die auf den jeweiligen Bedarf abgestimmt sind. Das Untergestell aus rostfreiem Edelstahl kann mit verschiedenen Einschüben oder Einbauten, wie einem praktischen Allzweckschrank mit Türen kombiniert werden.



Für beste Ordnung und absolute Einhaltung der HACCP-Vorschriften kann das Gerät auch mit einem Untergestell aus rostfreiem Edelstahl und einem geschlossenen Allzweckschrank mit Einschüben kombiniert werden sowie daneben mit einem geschlossenen Allzweckschrank für Reinigungsmittel.



Wird Sapiens in Kombination mit einem Schnellkühl-/Gefriergerät benötigt und ist für dieses Gerät kein Platz in der Küche, kann das Schnellkühlgerät unter dem Kombidämpfer in ein spezielles Untergestell eingebaut werden.

Diese praktische Ausführung ist für folgende Kombidämpfer möglich:

- 071/064 Gas / elektrisch
- 101/084 Gas / elektrisch
- 072 Gas / elektrisch
- 102 Gas / elektrisch



BEREICH ZUM WARMHALTEN UND LANGSAMEN GAREN

Damit das zubereitete Produkt nicht schon eine Stunde vorher seinen Geschmack und Duft verliert, bietet Lainox die Möglichkeit, Sapiens mit dieser Vorrichtung mit Doppelfunktion zu kombinieren.

- Warmhalten bei 65 °C
- Niedertemperaturgaren 30 - 105 °C



Für Produkte, die aufgehen müssen, ist ein Gärschrank mit Glastüren und elektronischer Steuerung von Temperatur, Zeit und Prozentsatz der Feuchtigkeit verfügbar, der unter dem Ofen positioniert wird.

Um das Problem der Kochdämpfe bei offen sichtbaren Öfen in Supermärkten/ Gastronomiebetrieben/Backereien zu beseitigen, kann Sapiens mit der praktischen Abzugshaube aus Edelstahl mit motorunterstützter Absaugung und Kondenswasser-Abbauvorrichtung ausgestattet werden.



STAPELBAR

Wenig Platz in der Küche und gleichzeitig Bedarf an einer Vielfalt an unterschiedlichen Produkten in größeren Mengen? Kein Problem! Die Lösung ist das Überinandersetzen der benötigten Geräte.

Folgende Kombinationen sind möglich: Sapiens gas-/ elektrisch- betrieben, mit Boiler oder Direktdampf

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

LÖSUNGEN FÜR JEDEN BEDARF



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 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.

(1) Nachrüstung möglich



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.

(2) bei Bestellung angeben



Mod. Ofen	Hähnchen-anzahl	Anzahl der Roste
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

Multigrill sorgt stets für den perfekten Gargrad. Mit exklusivem Zubehör für jede Garart.



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. Device	Modell Kit	Tellermenge Ø 310 mm
071	NKB071	20
101	NKB101	30
072	NKB072	32
102	NKB102	49
171	NKB171	20+30
201	NKB201	60
202	NKB202	100

EUROPA

LAINOX ITALIEN
LAINOX ALI Group S.r.l.
Tel. +39 0438 9110
lainox@lainox.it

LAINOX IBERISCHE HALBINSEL
Frigicoll S.A.
Tel. +34 93 480 33 22
frigicoll@frigicoll.es

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

LAINOX VEREINIGTES KÖNIGREICH
Falcon Foodservice Equipment
Tel. +44 (7881) 500 340
pbayer@falconfoodservice.com

LAINOX IRLAND
Tel. +353 83 4431438
a.hughes@lainox.com

LAINOX DACH DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, SCHWEIZ
Tel. 00 800 02 09 20 17
stefan.pechaigner@lainox.com

LAINOX BENELUXLÄNDER/ SKANDINAVIEN
Tel. +31 616 621472
alessandro.brusadin@lainox.com

LAINOX TSCHIECHIEN
Tel. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX SLOWAKEI
Tel. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX UNGARN
Tel. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

LAINOX POLEN
Hendi Polska Sp. z o.o.
Tel. +48 607 321 037
mariusz.nowak@grafen.com

LAINOX RUSSLAND
Tel. +7 9035990579
elena.gribina@lainox.com

LAINOX GRIECHENLAND
ALFA FROST S.A.
Tel. +30 2105575430
sales@alfafrost.gr

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

AMERIKA UND OZEANIEN

LAINOX KANADA
Food Service Solutions INC.
Tel. 1 800 668 8765
info@MyFSS.ca

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

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

LAINOX AUSTRALIEN - NEUSEELAND
Regethermic Australia
Tel. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

ASIEN UND AFRIKA

LAINOX ME DUBAI
Ali Group Middle East & Africa
Tel. +971 4510 8200
middleeast@aligroup.com

LAINOX MALAYSIA
F&B EQUIPMENT SDN BHD
Tel. 03-5882 0020 (ext: 9310)
sales@fbbequipment.com.my

LAINOX PHILIPPINEN
OLEO FATS INC.
Tel. +632 7096536
contactus@oleofats.com

LAINOX SINGAPUR
Tel. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX CHINA
Ali Food Service Equipment (Shanghai) Co.,Ltd
Tel. +86 (21) 6285 5858 Ext 801
info@aligroup.cn

LAINOX THAILAND
Tel. +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX VIETNAM
Tel. +6018 2197 844
ray.lau@lainox.com

LAINOX HONGKONG
Tel. 6016 3726 679
alex.ng@lainox.com

LAINOX TAIWAN
UNITECH FOODSERVICE EQUIPMENT CORP.
Tel. +886 2 27922788 ext. 220
unitech8@unitech-e.com.tw

LAINOX SÜDAFRIKA
Vulcan
Catering Equipment (Pty) Ltd
Tel. +27 11 2498500
vulcan@vulcan.co.za

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