



Sapiens

WANNEER DE TECHNOLOGIE HET VERLEDEN HERONDEKT



Sapiens, GEMAKKELIJKER, INTUÏTIEVER EN UITGEBREIDER.

Alle onderliggende innovatieve technologie die u bijstaat tijdens de meest complexe kookprocessen, zonder vrees dat de ingestelde kookparameters niet correct zijn.

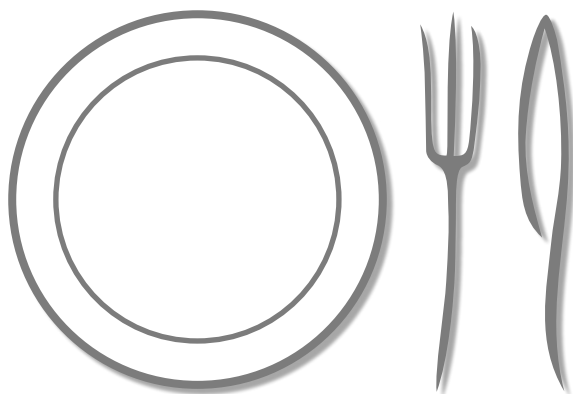
Voor wie niet op zoek is naar krachtige elektronica, maar wenst te koken met eenvoudige en handmatige bedieningselementen, zonder evenwel af te zien van de precisie van de digitale besturing.

Voor wie zoekt naar een oven die luistert naar de opdrachten maar ook robuust is, geschikt voor iedereen maar tevens geavanceerd, traditioneel in de aanpak maar rijk aan inhoud, geruststellend en efficiënt: LAINOX heeft het juiste antwoord. Ons voorstel heet Sapiens.

Sapiens is de oven voor ondersteunde kookprocessen met handmatige, maar elektronisch bestuurde bedieningselementen. De automatische kookprocessen van Sapiens zijn eenvoudig in beheer en verzekeren constante en hoogwaardige resultaten.

Alle functies worden van moment tot moment elektronisch bestuurd, met een maximale efficiëntie.

Op deze manier past Sapiens het kookproces constant en automatisch aan, hetgeen resulteert in altijd op ideale wijze uitgevoerde bereidingen, sappig vlees, prachtig angebraden en gebruid, voedsel dat in zijn geheel perfect gaar is, knapperig brood en gebak, krokante en olie-arme frituur, uitstekend gegratineerde gerechten.





Sapiens, ALLES WAT U NODIG HEEFT.

In Sapiens is volledig uitgerust met alle apparatuur voor de automatische of de handmatige bediening, voor de beste en de meest constante kookresultaten. Deze rijke uitrusting en de vele functies van Sapiens geven een beeld van de zorg tijdens het ontwerp en de aandacht die LAINOX heeft gewijd aan de gebruiker.



Alfanumerieke LED-displays met hoge zichtbaarheid HVS (High Visibility System)



Automatisch reinigingssysteem LCS met vloeibaar reinigingsmiddel in 100% recycleerbare patronen, geplaatst in een specifiek daarvoor bestemde ruimte



2,4 inch kleurendisplay (LCD - TFT) voor de weergave van de favoriete programma's, vooraf ingestelde programma's, variabele ventilatie, automatische reiniging, menu's, instellingen.



Vorbereid op de snelle aansluiting van de kernsonde door middel van een standaard geleverde externe stekker op de ovenkamer.



Variabele ventilatie met 6 verschillende snelheden. Voor speciale kookprocessen is de functie intermitterende ventilatie beschikbaar.



Standaard geleverde handdoche met automatische terugwikkeling



Scroller-pushknoppen (selectie en bevestiging)



USB-verbinding voor de upload van HACCP-gegevens, software-updates, up-/download kookprogramma's



LED-balken met progressieve inschakeling op basis van de geselecteerde kooktemperatuur



LED-balken met progressieve uitschakeling tot aan het verstrijken van de ingestelde kooktijd. Of met progressieve inschakeling tot aan het bereiken van de geselecteerde kerntemperatuur



CONVECTIEKOKEN

Kenmerkend voor het convectiekoken is de uniformiteit van het kookresultaat, dat door Sapiens altijd verzekerd wordt, voor vele gastronomische, zoete of zoute specialiteiten.

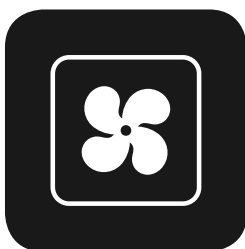
Zowel voor krokante en droge resultaten, als voor een sappige en malse bereiding, bieden de door LAINOX ontworpen systemen uitstekende gerechten, ook bij een vol geladen oven, zonder verspillingen of niet-presentabele voedselresten.

De hoge of lage variabele ventilatie, met de automatische vermindering van het vermogen, beperkt het verbruik en de energieverpilling en garandeert een perfect uniform resultaat, dankzij het exclusieve systeem voor de distributie van de warmte in de ovenkamer, ontworpen door LAINOX, en de bidirectionele ventilator.



KROKANTE EN DROGE KOOKRESULTATEN

Dankzij het gepatenteerde systeem Fast Dry® (systeem voor de actieve ontvochtiging van het ovencompartiment) verkrijgt men de perfecte kroktheid en gratinerig van gebakken en gegrilde producten, gebak en brood, ook met een volle belasting. Gebruik 100% van de laadcapaciteit.



6 VENTILATIESNELHEDEN

Variabele ventilatie met 6 verschillende snelheden.
Voor speciale kookprocessen is de functie intermitterende ventilatie beschikbaar.
Autoreverse (automatische omkering van de draairichting van de ventilator) voor een perfecte uniformiteit tijdens het kookproces.



KOOKPROCES STOMEN

Bij het koken met stoom blijft de voedingswaarde van de levensmiddelen gehandhaafd, de kleuren blijven helder, er zijn minder aroma's nodig, minder water en zout en de productiekosten worden beperkt.

Met Sapiens kunnen kookprocessen op stoom met lage temperaturen worden uitgevoerd, 50/85°C, met een nauwkeurige precisie van de resultaten en minimaal verbruik van water en energie.

Het koken op stoom bij 100°C waarborgt een hogere kwaliteit voor alle soorten voedingsmiddelen die anders op traditionele wijze in water gekookt zouden moeten worden, met besparingen van meer dan 20%.

Tenslotte is de bereiding met geforceerd stoom bij 130°C ideaal voor diepvriesproducten, vooral wanneer het grote hoeveelheden betreft. De kooktijden zijn zeer kort, met verminderde bewerkingskosten.



VACUÛM

Dit proces vereist een maximale precisie tot op de graad Celsius van de temperatuur in de ovenkamer en de kerntemperatuur van het product.

Dit alles kan gewaarborgd worden dankzij de naaldsonde, specifiek voor deze kookprocessen, met een maximale handhaving van de voedingswaarden en het minst mogelijke gewichtsverlies.



WECKEN

Innovatieve kooktechniek met stoom op lage, gecontroleerde temperatuur, geschikt voor verschillende soorten product. Talrijke kwalitatieve voordelen en middellange opslagtijden.

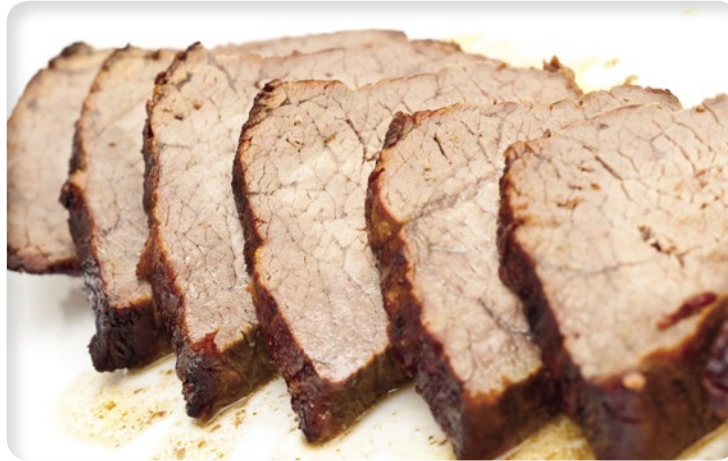
Ook een nieuwe manier voor het presenteren van voedsel.



ECOVAPOR

Sapiens herkent het niveau van stoom en gebruikt alleen de noodzakelijke energie.

Met het systeem EcoVapor verkrijgt men een aanzienlijke besparing op het verbruik van water en energie dankzij de automatische controle van de verzadigde stoom in het ovencompartiment.



GECOMBINEERDE KOOKTECHNIEK

Met het gecombineerde kookproces worden optimale resultaten met vlees en vis verkregen, zonder de noodzaak het product voortdurend te hoeven bevochtigen om uitdrogen te voorkomen, dankzij het controlesysteem van het vochtgehalte Autoclima®.

En bovendien altijd een uiterst nauwkeurige gaarheid in de kern van het product dankzij de multipoint-sonde.



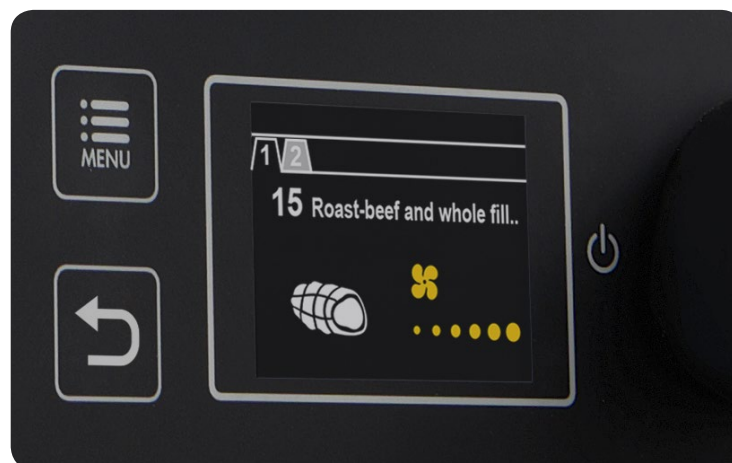
SAPPIGE EN MALSE KOOKRESULTATEN

Het systeem Autoclima® van LAINOX beheert automatisch het perfecte klimaat in de ovenkamer. Temperatuur en automatische vochtigheidsregeling, altijd ideaal voor het te bereiden voedingsmiddel. Sappigheid en malsheid worden gewaarborgd, ook bij het opwarmen van eerder gekookte producten.



SONDES VOOR ELKE FUNCTIE

Multipoint-sonde (optioneel), voor een altijd perfect kookresultaat in de kern van het product, of de naaldsonde voor vacuüm-kookprocessen en bereidingen van kleine omvang (optioneel)..



KOOKPROGRAMMA'S

Sapiens is uitgerust met de automatische programma's LAINOX, 95 reeds gememoriseerde kookprocessen, en kan tot aan 99 kookprocessen bevatten die door de gebruiker geprogrammeerd en gememoriseerd kunnen worden met de instelling van naam en pictogram, elk met de mogelijkheid van maximal 9 cycli in automatische volgorde.

Dankzij de programmering verzorgt de oven volledig zelfstandig de verschillende fasen en parameters van het kookproces:

- selectie van de kookmodus (convectie, stoom of combi stoom + hete lucht)
 - constante controle van de temperatuur
- detectie van de parameter voor de vochtigheid in de ovenkamer
 - aanpassing van de ventilatiesnelheid

En natuurlijk is het mogelijk om op directe wijze een handmatig kookproces te starten of om met de specifieke scroller een programma te selecteren onder de favoriete programma's met de functie scroll & push.

Bovendien heeft LAINOX gedacht aan de besparingen en is er veel aandacht geschonken aan alles wat kan leiden tot verminderd verbruik en impact, niet alleen op economisch vlak.



ECOSPEED

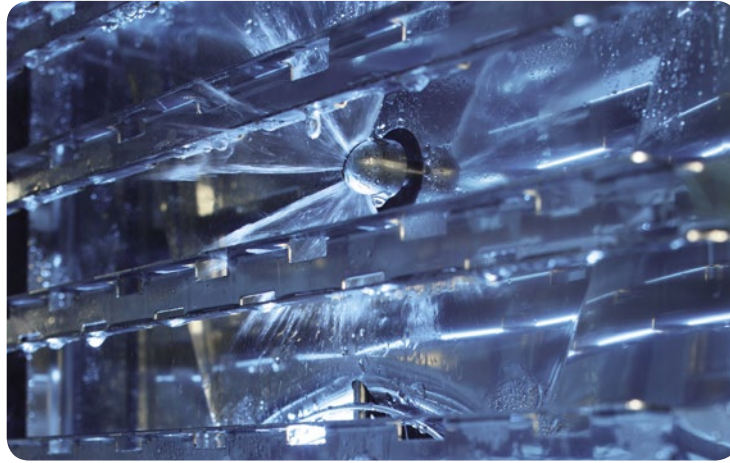
Met de functie Ecospeed, die de hoeveelheid en het type bereide product herkent, optimaliseert en controleert Sapiens de energieafgifte, wordt de juiste kooktemperatuur behouden en worden schommelingen van de temperatuur voorkomen.

Resultaat: alleen de nuttige hoeveelheid energie wordt gebruikt en men verkrijgt de maximale energie-efficiëntie.



GREEN FINE TUNING

Dankzij het nieuwe systeem GFT (Green Fine Tuning) voor de modulatie van de brander en dankzij de gepatenteerde hoogefficiënte warmtewisselaar, worden verspillingen van vermogen voorkomen en wordt de uitstoot van schadelijke stoffen verminderd.



AUTOMATISCH REINIGINGSSYSTEEM VOOR EEN PERFECTE REINIGING

U kiest het meest geschikte reinigingsniveau en Sapiens doet de rest dankzij het automatische reinigingssysteem met vloeibaar reinigingsmiddel. Het door Lainox ontworpen reinigingsmiddel COMBICLEAN garandeert maximale hygiëne en wordt geleverd in praktisch 100% recyclebare patronen/jerrycans; zo zijn er geen gevaarlijke handelingen en vullingen van het product.



DE DUUR VAN DE WASPROCEDURE WORDT GEHALVEERD

Naast de bovenstaande voordelen is er ook de besparing: een drastische vermindering van de duur van de wasprocedure ten opzichte van de traditionele systemen.



PATRONEN MET VLOEIBAAR REINIGINGSMIDDEL 100% RECYCLEBAAR (gepatenteerd)

Het gebruiksklare vloeibare reinigingsmiddel COMBICLEAN voor de tafelmodellen van Sapiens wordt in het speciale weggewerkte vak met kanteldeurtje geplaatst. De vloermodellen van Sapiens een automatisch reinigingssysteem met vloeibaar reinigingsmiddel in jerrycans.

CALFREE is het door LAINOX ontwikkelde product dat de stoomgenerator vrijhoudt van kalkaanslag en er de vorming van voorkomt. Het garandeert altijd hoge kwaliteit en de juiste hoeveelheid stoom voor een optimale bereiding.

De voordelen van het gebruik van CALFREE zijn talrijk: Eliminatie van storingen door kalksteenafzetting, maximale energie-efficiëntie en dus minder verbruik.

Ook de patronen van CALFREE worden in het vak naast de COMBICLEAN geplaatst; de vloeistoffen en hun doppen hebben verschillende kleuren en dus wordt het per ongeluk omwisselen van de producten voorkomen.



Compact Sapiens

HET GAMMA

Stijlvol en compact design, ideaal voor keukens met een beperkte ruimte maar ook voor "open" keukens. in 4 modellen met verschillende afmetingen en capaciteit van bakplaten. Compact Sapiens, de verovering van ruimte in de keuken.



Handmatige, elektronisch bediende commando's.

Een handig apparaat door middel waarvan een handmatig kookproces op directe wijze gestart kan worden en de vooraf ingestelde programma's snel voor gebruik beschikbaar zijn of waarmee met de specifieke scroller een programma geselecteerd kan worden onder de favoriete programma's met de functie scroll & push.



Speciale ruimtes: multipoint kerntemperatuursonde, USB-poort

Compact Sapiens beschikt over een speciale ruimte voor het opruimen van instrumenten die de functionaliteit verhogen, zoals de multipoint kerntemperatuursonde of de naaldsonde voor kleine formaten of vacuüm en de USB-poort.

Modellen met Direct Stoom	Voeding	Capaciteit compartiment GN 2/3 GN (352x325 mm) 1/1 GN (530x325 mm)	Afstand (mm)	Aantal maaltijden	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen Gas (kW/kcal)	Externe afmetingen (L x D x H mm)	Voedings- spanning (speciale spanningen en frequenties op aanvraag)
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

Modellen met boiler	Voeding	Capaciteit compartiment GN 1/1 GN (530x325 mm)	Afstand (mm)	Aantal maaltijden	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen Gas (kW/kcal)	Externe afmetingen (L x D x H mm)	Voedings- spanning (speciale spanningen en frequenties op aanvraag)
CBES061R		6x1/1	60	30/80	8,25	-/-	875 x 650 x 705	3N AC 400V - 50 Hz

Sapiens

HET GAMMA



071



101



072



102

Modellen met boiler	Voeding	Capaciteit ovenkamer 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Afstand (mm)	Aantal maaltijden	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen Gas (kW/kcal)	Externe afmetingen (L x D x Hmm)	Voedings- spanning (speciale spanningen en frequenties op aanvraag)
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

Modellen met boiler + met Direct Stoom	Voeding	Capaciteit ovenkamer 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Afstand (mm)	Aantal maaltijden	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen Gas (kW/kcal)	Externe afmetingen (L x D x Hmm)	Voedings- spanning (speciale spanningen en frequenties op aanvraag)
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

HET GAMMA



171



201



202

Modellen met Direct Stoom	Voeding	Capaciteit ovenkamer 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Afstand (mm)	Aantal maaltijden	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen Gas (kW/kcal)	Externe afmetingen (L x D x H mm)	Voedings- spanning (speciale spanningen en frequenties op aanvraag)
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



MODEL 171

Veelzijdigheid in één enkele eenheid, met 2 afzonderlijke besturingselementen en twee ovenkamers, capaciteit 7 GN1/1 + 10 GN 1/1

Aroma Sapiens

HET GAMMA











Alle onderliggende innovatieve technologie die u bijstaan tijdens de meest complexe kookprocessen, zonder twijfel over de juistheid van de ingestelde kookparameters. Voor wie niet op zoek is naar krachtige elektronica, maar wenst te koken en te programmeren met eenvoudige en handmatige bedieningselementen, zonder evenwel af te zien van de precisie van de digitale besturing.

Voor wie zoekt naar een oven die luistert naar de opdrachten maar ook robuust is, geschikt voor iedereen maar tevens geavanceerd, traditioneel in de aanpak maar rijk aan inhoud, geruimtelijk en efficiënt: LAINOX heeft de juiste oplossing. Deze oplossing heet Aroma Sapiens.

Aroma Sapiens is de oven voor ondersteunde kookprocessen met handmatige, maar elektronisch bestuurd bedieningselementen. De oven is uitgerust met de automatische programma's van LAINOX, 64 voorgesprogeprogrammeerde kookprocessen en kan tot 99 kookprocessen bevatten die door de gebruiker geprogrammeerd en opgeslagen kunnen worden, ieder met de mogelijkheid van maximaal 9 cycli in automatische volgorde.

Natuurlijk is het mogelijk om op directe wijze een handmatig kookproces te starten of om met de speciale scroller een programma te selecteren onder de favoriete programma's met de functie scroll & push.

Modellen	Voeding	Capaciteit ovenkamer (mm)	Afstand (mm)	Elektrisch vermogen (kW)	Nominaal thermisch vermogen Gas (kW/kcal)	Externe afmetingen (L x D x H mm)	Voedings- spanning (speciale spanningen en frequenties op aanvraag)
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



MODEL 144

Veelzijdigheid in één enkele eenheid, met 2 afzonderlijke besturingselementen en twee ovenkamers, capaciteit 6 x (600x400) + 8 x (600x400)

Sapiens

KENMERKEN

KOOKMETHODES

- Automatisch met 95 geteste en opgeslagen kookprogramma's, inclusief programma's voor het opwarmen op bord en bakplaat (Sapiens/Compact Sapiens).
- Automatisch 64 geteste en opgeslagen kookprogramma's, inclusief programma's voor het opwarmen op bord en bakplaat (Aroma Sapiens).
- Programmeerbaar met de mogelijkheid om 99 kookprogramma's in automatische volgorde op te slaan (maximaal 9 cycli) en om aan elk programma een naam en pictogram toe te wijzen.
- Handmatig kookproces met die kookmethodes met onmiddellijke start: convectie van 30°C tot 300°C, stoom van 30°C tot 130°C, gecombineerd convectie + stoom van 30°C tot 300°C.
- Autoclima® automatisch systeem voor het meten en regelen van het vochtigheidspercentage in de ovenkamer.
- Fast-Dry® snel ontvochtigingssysteem van de ovenkamer.
- Snelle selectie van de favoriete programma's scroll & push, door middel van speciale scroller.

WERKING

- Alfanumeriek LED-display hoge zichtbaarheid HVS (High Visibility System) voor de weergave van temperatuur, Autoclima, tijd en kerntemperatuur.
- 2,4 inch kleurendisplay (LCD - TFT) per voor de weergave van de favoriete programma's, vooraf ingestelde programma's, ventilatie, automatische reiniging, menu's, instellingen.
- SCROLLER-knoppen met Scroll- en Push-functie voor het bevestigen van de keuzes.
- LED-balken voor het benadrukken van de geactiveerde functie temperatuur, tijd en kerntemperatuur.
- Handmatige voorverwarming.

BESTURINGSAPPARATUUR

- Autoreverse (automatische omkering van de draairichting van de ventilator) voor een perfecte uniformiteit tijdens het kookproces.
- Automatisch geregelde stoomcondensatie.
- Handmatige regeling ontluchting ovencompartiment.
- Handmatige bevochtigingsinrichting.
- Getimed verlichting.
- Vereenvoudigde toegang tot de parameters die door de gebruiker geprogrammeerd kunnen worden, om de apparatuur door middel van het gebruikersmenu aan de persoonlijke behoeften aan te passen.
- Mogelijkheid voor de selectie van maximaal 6 ventilatiesnelheden; de eerste 3 snelheden activeren automatisch de vermindering van het verwarmingsvermogen. Voor speciale kookproces kan men de intermitterende snelheid gebruiken (Sapiens / Aroma Sapiens).
- 2 Ventilatiesnelheden, de lage snelheid activeert de vermindering van het verwarmingsvermogen. Voor speciale kookproces kan men de intermitterende snelheid gebruiken (Compact Sapiens).
- Voorbereiding snelle aansluiting voor kernsonde door middel van een connector extern van de ovenkamer (optionele kernsonde).
- Controle van de kerntemperatuur van het product door middel van een sonde met 4 meetpunten (optionele kernsonde)
- Naaldsonde ø 1 mm, voor vacuüm koken en voedsel met kleine afmetingen (optioneel).
- Multipointsonde voor voedsel met grote afmetingen, ø 3 mm, lengte naald 180 mm (optioneel).
- USB-aansluiting voor het downloaden van de HACCP-gegevens, update van software en het up- en downloaden van kookprogramma's.
- Voorbereiding voor het energie-optimalisatiesysteem SN (optioneel).
- SERVICE-programma: Test van de functies elektronische kaart- Weergave temperatuursondes - Tellers van de bedrijfsuren van de apparatuur voor alle voornaamste functies voor gepland onderhoud.
- Zelf-diagnose met de functionele test voorafgaand aan het gebruik van de apparatuur, met een beschrijvende en akoestische signalering van eventuele storingen.

- **EcoSpeed** - Op basis van de hoeveelheid en het type product optimaliseert en controleert de oven de energietoevoer en wordt de juiste kooktemperatuur altijd en zonder schommelingen behouden.
- **EcoVapor** - Met het systeem EcoVapor verkrijgt men een aanzienlijke besparing op het verbruik van water en energie dankzij de automatische regeling van de stoomverzadiging in de ovenkamer.
- **Green Fine Tuning** (gasmodellen) - Nieuw hoogefficiënt systeem voor de modulatie van de brander en de warmtewisselaar, voor het voorkomen van onnodig stroomverbruik en de vermindering van schadelijke emissies.

STRUCTUUR

- Perfect gladde en waterdichte ovenkamer.
- Deur met dubbel gelaagd glas, met een luchtlaag in interne warmtereflecterende ruit voor een verminderde uitstraling van warmte naar de operator en een grotere efficiëntie.
- Interne ruit met draaiopening voor een eenvoudige reiniging.
- Handgreep met opening naar rechts en naar links (modellen 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 171 / 064 / 084 / 144).
- Deur met vergrendelingsstelsel op drie punten (modellen 201 / 202 / 154).
- Verstelbare deurscharnieren voor een optimale afdichting.
- Openslaand keerschot voor een eenvoudige reiniging van het ventilatorcompartiment.
- Beveiliging tegen waterstralen IPX5 (Sapiens / Aroma Sapiens).
- Beveiliging tegen waterstralen IPX4 (Compact Sapiens).

REINIGING EN ONDERHOUD

- 7 automatische wasprogramma's.
- Handmatig wassysteem met oproldouche (Sapiens / Aroma Sapiens).
- Handmatig wassysteem met extern aangesloten handdouche (optionele handdouche - Compact Sapiens).
- **Voor de modellen 026 / 061 / 071 / 101 / 072 / 102 / 064 / 084:** Automatisch wassysteem LCS (Liquid Clean System) (optioneel), met geïntegreerd reservoir en automatische dosering (vloeibaar reinigingsmiddel CombiClean, in 100% recycleerbare patronen. Meegeleverd 1 jerrycan met patroon vloeibaar reinigingsmiddel CDL05 - 990 gr.). Ontkalkingssysteem CALOUT voor het voorkomen van het ontstaan en het afzetten van kalkaanslag in de boiler, met geïntegreerd reservoir en automatische dosering (vloeibaar ontkalkmiddel CalFree, in 100% recycleerbare patronen. Meegeleverd 1 jerrycan met patroon vloeibaar ontkalkmiddel CCF05 - 990 gr.).
- **Voor de modellen 171 / 201 / 202 / 144 / 154:** Automatisch wassysteem LM (optioneel), met gescheiden reservoir en automatische dosering (vloeibaar reinigingsmiddel CombiClean. Meegeleverd 1 jerrycan vloeibaar reinigingsmiddel DL010 - 990 gr.). Ontkalkingssysteem CALOUT voor het voorkomen van het ontstaan en afzetten van kalkaanslag in de boiler, met gescheiden reservoir en automatische dosering (vloeibaar ontkalkmiddel CalFree. Meegeleverd 1 jerrycan vloeibaar ontkalkmiddel CD010 - 990 gr.).



Sapiens

OPLOSSINGEN VOOR ELKE BEHOEFTE



Voor de verschillende modellen van Sapiens biedt Lainox voor de verschillende behoeften praktische en functionele configuraties. Met het roestvrij stalen rek kunnen het platenrek en een praktische neutrale kast met deurtje gecombineerd worden, of een open roestvrij stalen open accessoirehouder.



Voor degenen die alles in orde wensen te hebben en aan de HACCP-normen wensen te voldoen, kan er in de roestvrijstalen houder een gesloten neutrale kast met platenrekken geplaatst worden, met daarnaast een gesloten neutrale kast voor de reinigingsproducten.



Wanneer Sapiens gecombineerd moet worden met een snelkoeler/vriezer er er is niet voldoende ruimte in de keuken, kan onder de oven een speciale houder geplaatst worden voor de plaatsing van de snelkoeler.

Deze handige configuratie kan worden toegepast voor de volgende modellen:

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



WARMHOUDOVEN /LANGZAAM KOKEN

Voor het handhaven van de geur en smaak van een product dat een uur eerder bereid werd, biedt Lainox de mogelijkheid om Sapiens te combineren met dit apparaat met een dubbele functie:

- Temperatuurbehoud +65°
- Langzaam koken op lage temperatuur +30/ 105°C



Voor producten die moeten rijzen is de rijskast beschikbaar, met glazen deurtjes en elektronische regeling van de temperatuur, de tijd en het vochtigheidsgehalte. De rijskast moet onder de oven geplaatst worden.

Voor het verhelpen van het probleem van de kookdampen in zichtbare installaties in supermarkten/delicatessenwinkels/banketbakkerijen, kan Sapiens worden uitgerust met de praktische roestvrijstalen afzuigkap met gemotoriseerde ventilator en condensneutralisator.



GESTAPELDE PLAATSING

Beperkte ruimte in de keuken en tegelijkertijd de noodzaak van grote productiediversificatie en -hoeveelheden? Geen probleem: de oplossing wordt verkregen met de verschillende mogelijkheden voor stapelen. De volgende combinaties Sapiens gas/ elektrisch met boiler of directe stoom zijn mogelijk:

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

Sapiens

OPLOSSINGEN VOOR ELKE BEHOEFTE



SET VOOR UITTREKBARE INBOUWOVEN

Praktische en innovatieve oplossing voor de inbouw in elke omgeving, ook huishoudelijk, van de twee modellen van het assortiment Compact 026 en 061.

De set omvat een inbouwframe en een afzuigkap met luchtgekoelde condensor.

Het model 026 kan ook geïnstalleerd worden op de standaardmodules van 60 cm van particuliere keukens.

(1) Kan op een later moment geïnstalleerd worden



POLLOGRILL⁽¹⁾ & POLLOGRILL PROFESSIONAL⁽²⁾

Praktische toepassingen voor het bereiden van kip aan het spit.

Ideaal voor supermarkten, delicatessenwinkels en slagerijen.

Voordelen van het gebruik:

- Praktisch systeem voor het opvangen en verwijderen van het kookvet.
- Geen tijd nodig voor de reiniging dankzij het wasprogramma GRILL dat zorgt voor een altijd perfect schone ovenkamer.

(2) moet op het moment van de bestelling worden aangevraagd



Mod. Oven	aantal kippen	aantal roosters
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

Voor altijd perfecte voorbereidingen. Met exclusieve en specifieke accessoires voor elk type kookproces.



HET WEER OP TEMPERATUUR BRENGEN EN EEN ALTIJD PERFECTE AFWERKING MET HET SYSTEEM LAINOX JUST DUET

Dankzij de diverse accessoires die Sapiens kunnen integreren is het serveren van 10 - 100 of meer gerechten, op een vastgesteld en precies moment en met de maximale kwaliteit, niet langer een probleem.



Mod. Apparaat	Model Kit	Capaciteit borden 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 ITALIË
LAINOX ALI Group S.r.l.
Tel. +39 0438 9110
lainox@lainox.it

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

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

**LAINOX VERENIGD
KONINKRIJK**
Falcon Foodservice Equipment
Tel. +44 (7881) 500 340
pbayer@falconfoodservice.com

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

LAINOX DACH
Tel. 00 800 02 09 20 17
stefan.pechaigner@lainox.com

**LAINOX BENELUX/
SCANDINAVIË**
Tel. +31 616 621472
alessandro.brusadin@lainox.com

**LAINOX TSJECHISCHE REPU-
BLIEK**
Tel. +420 602 580 749
robin.hayek@lainox.com

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

LAINOX HONGARIJE
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 RUSLAND
Tel. +7 9035990579
elena.gribina@lainox.com

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

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

AMERIKA EN OCEANIË

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

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

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

**LAINOX
AUSTRALIË -
NIEUW ZEELAND**
Regethermic Australia
Tel. +61 2 9966 9500
info@regethermic.com.au

AZIË EN AFRIKA

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

LAINOX MALEISIË
F&B EQUIPMENT SDN BHD
Tel. 03-5882 0020 (int.: 9310)
sales@fbequipment.com.my

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

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

LAINOX CHINA
**Ali Food Service Equipment
(Shanghai) Co.,Ltd**
Tel. +86 (21) 6285 5858 int. 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 int. 220
unitech8@unitech-e.com.tw

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

Voor een gratis test, direct in uw keuken, contact met ons opnemen
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