



SAPIENS

ЛЕГКО ПРЕОДОЛЕВАЕТ ЛЮБЫЕ ИСПЫТАНИЯ



SAPIENS, ПО ВАШЕМУ ОБРАЗУ И ПОДОБИЮ.

Для тех, кто ищет высококачественный и высокопроизводительный пароконвектомат, но опасается, что избыток технологии и интерактивности может негативно повлиять на собственную индивидуальность и креативность.

Для тех, кто не ищет высокотехнологичную электронику, а хочет готовить и программировать, используя простое ручное управление, не отказываясь, однако, от точности электронных систем контроля.

Для всех тех, кто ищет простой в управлении, но прочный, подходящий для всех, но современный, традиционный в подходе, но богатый по содержанию, внушающий доверие и эффективный пароконвектомат, у LAINOX есть подходящее предложение.

И называется это предложение Sapiens .

Sapiens – это пароконвектомат с ручной системой управления и электронным контролем.

Он уже оснащен автоматическими программами LAINOX: 95 процессов приготовления, уже сохраненных в памяти пароконвектомата, и 99 программ, которые может создавать и сохранять сам пользователь. Каждая программа может содержать до 4-х циклов приготовления в автоматической последовательности.

Естественно, что этот пароконвектомат позволяет также готовить в обычном ручном режиме с возможностью установки до 4-х циклов приготовления в автоматической последовательности и готовить, контролируя температуру в сердце продукта, с помощью опции многоточечного температурного щупа или щупа-иглы.





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 дисплей высокой видимости



Запрограммированное по времени освещение



Специальная кнопка для управления 4-мя циклами готовки с визуализацией на светоидном дисплее



Эргономичное открытие двери



Специальная кнопка с внутренней подсветкой для доступа к уже сохраненным программам и к новым программам, которые нужно создать и сохранить.



Автоматический самосвертывающийся ручной душ в стандартной комплектации



Переключатель скроллер Push (выбери и подтверди).



Разъем USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения, загрузки/скачивания программ приготовления



Многопрограммная клавиатура для выбора и незамедлительного начала заранее сохраненной программы приготовления (идеальная опция для сетевых ресторанов быстрого питания)



ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Автоматические программы приготовления Sapiens очень просты в управлении и обеспечивают неизменные и высококачественные результаты. Благодаря этим программам пароконвектомат сам и совершенно автономно заботится о различных циклах и параметрах процесса приготовления:

- Выбирает режим приготовления (между конвекцией, паром и смешанным режимом)
- Постоянно контролирует температуру
- Измеряет параметры влажности, находящейся в рабочей камере
- Управляет скоростью вентилятора

Все функции контролируются постоянно и с максимальной эффективностью электронной системой управления. Таким образом, Sapiens в автоматическом режиме постоянно регулирует процесс приготовления, чтобы вы всегда получали идеальный результат: сочное мясо, равномерную поджаристую корочку, продукты, идеально приготовленные во всех частях, ароматные десерты или хлеб, хрустящие жареные блюда и потрясающие продукты в панировке. Кроме того, LAINOX также позаботился об экономии и уделил большое внимание всему тому, что связано со снижением потребления ресурсов и с негативным влиянием на окружающую среду.



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 теплотери и вредные выбросы в окружающую среду.



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.

Sapiens 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.



ESCOVAPOR

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



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.



2-Х СКОРОСТНОЙ ВЕНТИЛЯТОР

2-х скоростной вентилятор (опционально), пониженная скорость активирует снижение мощности нагрева

Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В СМЕШАННОМ РЕЖИМЕ

Благодаря системе управления влажностью Autoclimate®, 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.



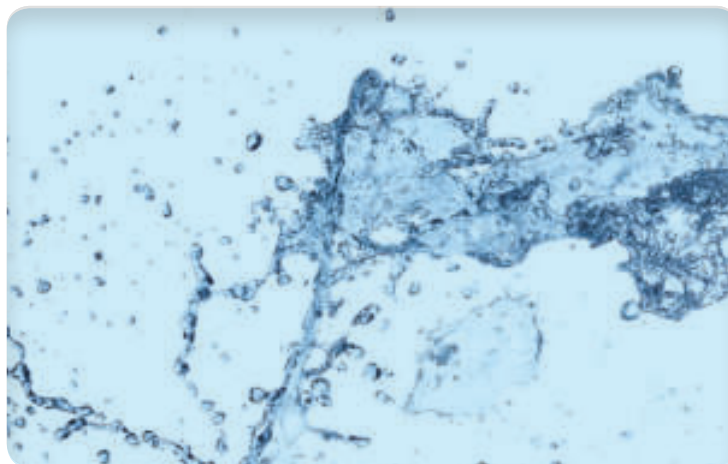
СОЧНОЕ И НЕЖНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Система Autoclimate® 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 температурный щуп обеспечит всегда идеальную готовку в сердце продукта.



ПРОСТАЯ И ГЛУБОКАЯ ОЧИСТКА.

ВЫБЕРИТЕ СИСТЕМУ ОЧИСТКИ, МАКСИМАЛЬНО СООТВЕТСТВУЮЩУЮ ВАШИМ ПОТРЕБНОСТЯМ

Sapiens позволяет выбрать максимально соответствующую вашим потребностям систему очистки. Система может быть укомплектована новой функцией автоматической очистки LCS, предусматривающей использование жидкого моющего средства, поставляемого в картридже, на 100% подходящем для вторичного использования и вставленном в соответствующий блок, либо в систему SCS с твердым моющим средством, поставляемым в удобных банках.

Моющее средство распыляется внутри варочной камеры в полностью автоматическом режиме.

Действие изделия, связанное с использованием пара и подачей воды для полоскания, позволяет максимально эффективно удалять загрязнения жиром и остатки пищи.



РУЧНАЯ МОЙКА



ОПОЛАСКИВАНИЕ



МОЙКА SOFT



МОЙКА HARD



МОЙКА HARD PLUS



МОЙКА HARD PLUS ECO



НОВЫЕ КАРТРИДЖИ ЖИДКОГО МОЮЩЕГО СРЕДСТВА, НА 100% ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ ВТОРИЧНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Моющее средство COMBICLEAN с новой формулой и превосходными гигиеническими характеристиками поставляется в виде удобного картриджа, на 100% подходящего для вторичного использования. Вам больше не придется тратить свое время на его загрузку в машину.

В качестве альтернативы к картриджу прилагается инновационное твердое моющее средство SOLID CLEAN (по запросу).

CALFREE - новое моющее средство от LAINOX, которое поставляется в виде картриджа, на 100% подходящего для вторичного использования и совместимого с парогенератором с защитой от накопления известкового налета. Используя изделие CALFREE, вы получаете множество преимуществ:

- Устранение повреждений, возникших в результате накопления известкового налета
- Всегда чистый пар, подающийся в большом количестве
- Максимальная энергоэффективность и, следовательно, минимальное потребление электроэнергии
- Повышение производительности с течением времени
- Увеличение срока использования парогенератора
- Снижение затрат на содержание.

В качестве альтернативы картриджу в наличии имеется твердое средство для удаления накипи SOLID CAL (по запросу).



ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ СОКРАЩЕНИЕ ВРЕМЕНИ ОЧИСТКИ

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

Достаточно выбрать наиболее подходящий уровень очистки, и Sapiens все сделает сам.



ЭКОЛОГИЧНАЯ ОЧИСТКА

Повышенный уровень ЭКО-очистки в дополнение к уже существующим позволит снизить ваши расходы, сэкономит ваше время и сократит расход моющего средства.



LAINOX COOKING SYSTEM

ГОТОВИТ, ПОДДЕРЖИВАЕТ ТЕМПЕРАТУРУ, ЗАМОРАЖИВАЕТ.

Специально для вас, кто не только является Шефом, который применяет свои креативные способности на кухне, но и бизнесменом, сильные стороны которого - это удовлетворение клиентов и оптимизация работы. Для вас LAINOX предлагает инструменты на 360°. Эти инструменты касаются технологии шоковой заморозки и поддержания уже готовых блюд в горячем состоянии, и все это внутри единой системы. Если вы спросите себя, сколько клиентов у вас будет сегодня и какие блюда они выберут, то ответ вам даст LAINOX. Если вы хотите гарантировать всегда быстрый и профессиональный сервис, то Lainox на вашей стороне. Все это вам обеспечит Lainox Cooking System.



ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЕ ДО 60%



УМЕНЬШЕНИЕ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ПРОСТРАНСТВА ДО 70%



ЭКОНОМИЯ ПРОДУКТОВ ДО 20%.



СТАБИЛЬНОЕ КАЧЕСТВО



СОКРАЩЕНИЕ РАСХОДОВ ИЗ-ЗА НЕПРОДАННЫХ ПОРЦИЙ



УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ ОЖИДАНИЯ ДЛЯ ВАШИХ ГОСТЕЙ



БОЛЕЕ БЫСТРЫЙ ОБОРОТ СТОЛОВ



КАЖДОМУ ВИДУ ОБСЛУЖИВАНИЯ – ОПТИМАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ.

COOK AND SERVE (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА), COOK AND HOLD (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДДЕРЖАНИЕ НУЖНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ),
COOK AND CHILL (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОХЛАЖДЕНИЕ).



COOK AND SERVE (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДАЧА)

Функции Sapiens позволяют оперативно получить превосходный результат приготовления и обеспечить "экспресс"-обслуживание.



COOK AND HOLD (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДДЕРЖАНИЕ НУЖНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ)

ВСТРАИВАЕМЫЕ ИЛИ НАСТОЛЬНЫЕ ТЕПЛОВЫЕ ШКАФЫ

Чтобы получить наилучшие результаты на кухне, Lainox предоставляет возможность дополнить гамму пароконвектоматов Sapiens на подставках, инновативным многофункциональным оборудованием:

Тепловой шкаф - Аппарат для медленного приготовления при низкой температуре +30°C - 120°C.

Цифровая панель управления позволяет установить точную температуру в рабочей камере или в сердце продукта (при использовании температурного щупа) для правильного поддержания в температуре или медленного приготовления. Таким образом, достигается всегда идеальный результат и многочисленные преимущества в работе.



COOK AND CHILL (ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОХЛАЖДЕНИЕ)

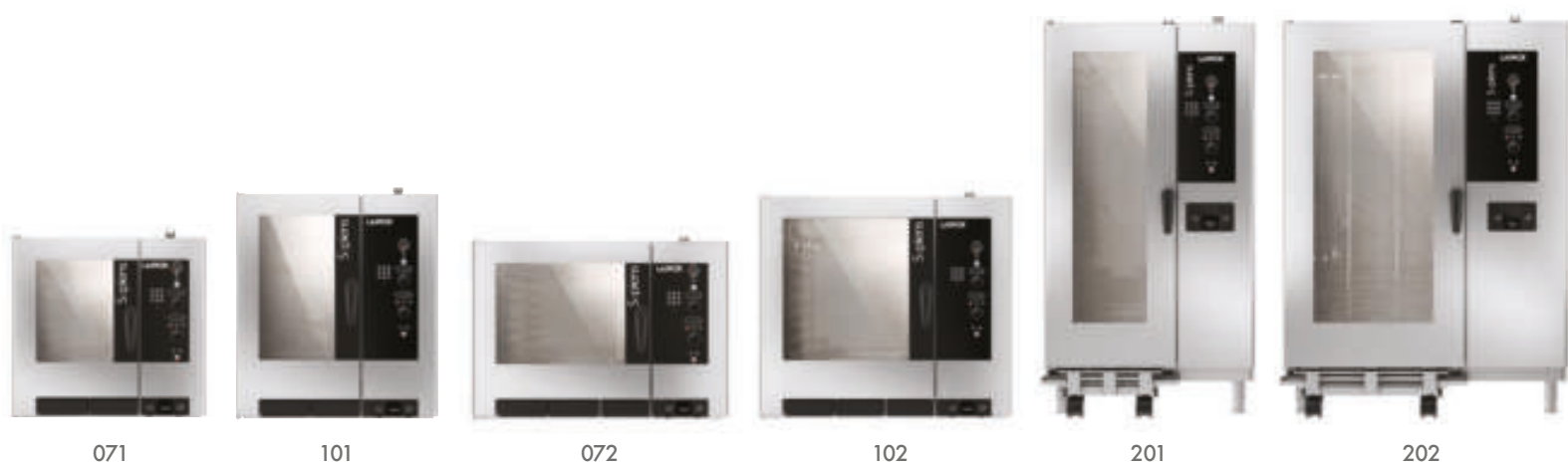
ШКАФ ШОКОВОГО ОХЛАЖДЕНИЯ И ЗАМОРОЗКИ

New Chill – это важная часть новой системы по организации работы на кухне, где подготовка, приготовление, шоковое охлаждение, сохранение и регенерация являются последовательными этапами единого рабочего процесса, который разъединяет во времени приготовление блюда и его подачу клиенту.

New Chill является соединительным элементом между этапом приготовления и этапом сохранения продукта. Благодаря высокой мощности охлаждения и правильной вентиляции он способен очень быстро снизить температуру продукта и, тем самым, блокировать размножение бактерий внутри него, без потери влаги и вкусовых качеств продукта.

SAPIENS

ACCOPTIMENT



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 пред- оставляется по запросу)
SAEB071		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB071		7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEB101		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB101		10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEB072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEB102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEB201		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB201		20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
SAEB202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

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 пред- оставляется по запросу)
SAEV071		7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV071		7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEV101		10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV101		10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEV072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV072		7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820	AC 230V - 50 Hz
SAEV102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV102		10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040	AC 230V - 50 Hz
SAEV201		20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV201		20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810	AC 230V - 50 Hz
SAEV202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV202		20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810	AC 230V - 50 Hz

SAPIENS

ХАРАКТЕРИСТИКИ

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Автоматический: более 90 протестированных и сохраненных программ приготовления, включая программы регенерации на противне и на тарелке.
- Программируемый, с возможностью сохранения 99 автоматических программ приготовления (до 4-х циклов в автоматической последовательности).
- Ручное приготовление с в тремя режимами готовки: Конвекция от 30°C до 300°C, Пар от 30°C до 130°C, Смешанный режим от 30°C до 300°C.
- Ручной режим с возможностью установки до 4-х циклов в автоматической последовательности и функциями: Поддержание в температуре (2 режима) и Управление воздушной заслонкой.
- Приготовление с контролем температуры в сердце продукта (многоточечный температурный щуп или щуп-игла) (опционально).
- Autoclima® – автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры.
- Fast-Dry® – система быстрого удаления влажности из рабочей камеры.
- Многопрограммная клавиатура для быстрого выбора программы приготовления “press and go”.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

- Буквенно-цифровой дисплей высокой видимости.
- Специальная кнопка для управления 4-мя циклами готовки с визуализацией на светоидном дисплее.
- Специальная кнопка с внутренней подсветкой для доступа к уже сохраненным программам и к новым программам, которые нужно создать и сохранить.
- Переключатель СКРОЛЛЕР с функциями выбери и подтверди.
- Ручной разогрев рабочей камеры.

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Автодиагностика всех параметров перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей.
- Система автоматической очистки с встроенным баком и автоматическим дозатором моющего средства (по запросу).
- Система против накипи CALOUT в стандартной комплектации предотвращает образование и накопление накипи в бойлере. Система укомплектована встроенным отделением и автоматической системой подачи.
- Жидкое моющее средство COMBICLEAN и средство для удаления накипи CALFREE в картридже, на 100% подходящем для вторичного использования, в качестве альтернативы моющему средству SOLID CLEAN и твердому средству для удаления накипи SOLID CAL (по запросу).
- Для моделей 201/202 предусмотрена автоматическая система мойки (LM) и система против накипи CALOUT с использованием жидкого моющего средства Combi-Clean и средства против накипи CalFree.
- Ручная система мойки с самосвертывающимся ручным душем.

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления.
- Автоматически регулируемая конденсация паров
- Ручное управление воздушной заслонкой
- Ручной увлажнитель
- Запрограммированное по времени освещение
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню
- 2-х скоростной вентилятор (опционально), пониженная скорость активирует снижение мощности нагрева
- Контроль температуры в сердце продукта с 4-х точечным температурным щупом
- Разъем для подключения температурного щупа находится вне рабочей камеры, что позволяет быстро заменять обычный щуп на щуп-иглу, в случае приготовления в вакуумной упаковке или продуктов маленького размера.
- Разъем USB для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения, загрузки/скачивания программ приготовления.
- Возможность устанавливать систему энерго оптимизации SN (опционально)
- Программа SERVICE для следующих операций:
 - Настройка функций электронной платы и отображения температурных датчиков
 - Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания.
- ECOSPEED - В зависимости от количества и типа продуктов Sapiens оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления, 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: Благодаря новой системе регулирования горелки и высокоэффективному теплообменнику значительно уменьшаются теплотери и вредные выбросы.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Абсолютно гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений.
- Дверь с двойным закаленным стеклом с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для большей эффективности и защиты оператора от жара.
- Распихивающееся внутреннее стекло для простоты очистки между стеклами.
- Дверь открывается поворотом ручки как вправо, так и влево.
- Регулируемые петли двери для идеальной герметичности.
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора.
- Защита от воды IPX5.

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.

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 газ / электричество
- 101 газ / электричество
- 072 газ / электричество
- 102 газ / электричество

Для тех, кто желает, чтобы везде был порядок и относится с большим уважением к нормативам НАССР, 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 мощного средства.



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
вместимость 7+7 Противни 1/1 GN

Sapiens 071+101
вместимость 7+10 Противни 1/1 GN

Sapiens 072+072
capacità 7+7 teglie 2/1 GN
o 14+14 teglie 1/1 GN

SAPIENS

УДОВЛЕТВОРЕНИЕ ЛЮБЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ



ТЕПЛОВЫЕ 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 - 120 °C



POLLOGRILL

Качество приготовления и идеальная хрустящая корочка для кулинарий и грилей. Со специальным набором Pollogrill становится легко и экономично готовить курицу-гриль в больших количествах.



MULTIGRILL

Эксклюзивные аксессуары для идеального приготовления специфических блюд.



ВСЕГДА ОТЛИЧНЫЙ РАЗОГРЕВ И ОБРАБОТКА С СИСТЕМОЙ LAINOX BANQUETING.

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.



Используя систему LAINOX BANQUETING и применяя технологию Cook & Chill (изготовление полуфабрикатов), можно приготовить блюда заранее, даже за 1 день до их подачи.

Всего за несколько десятков минут, в день сервиса вы сможете подать все заранее приготовленные блюда и при этом у вас будет:

- Идеальное качество даже при больших количествах
- Лучшая организация работы
- Больше времени для дготовки
- Быстрота сервиса и довольные клиенты

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

Чтобы бесплатно попробовать
на вашей кухне, обращайтесь по
тел. +39 0438 9110 · linox@linox.it

LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

LAINOX ALI S.p.a.
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
linox@linox.it
www.linox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence