Horno industrial eléctrico LAINOX SAPIENS 201

Para quienes no buscan la electrónica más atrevida, más bien quieren cocinar y programar con mandos simples y manuales, sin tener que renunciar a la precisión de los controles digitales.

Los hornos Sapiens vienen con un gran equipamiento de serie. Ideal para cualquier negocio de hostelería y industria alimentaria.

Horno eléctrico industrial Lainox Sapiens 202

Catálogo de hornos a gas industriales

Horno a gas **LAINOX** modelo **SAPIENS 202** de capacidad 20GN 2/1 o 40 GN 1/1 ideal para los amantes de máquinas sencillas de uso pero sin renunciar a la tecnologia de cocción.

Ideal para hosteria, colectividades y gran producción.

- Horno eléctrico
- Capacidad: 20 Gn 2/1 o 40 GN 1/1
- Distancia entre guias: 70mm
- Medidas exteriores: 1102x932x1812mm
- Potencia conectada: 73.2kW.
- Alimentación 3N AC 400.

Características de la gama Lainox Sapiens:

➜ Hornos Sapiens Modos de cocción:

- Automático con 95 programas de cocción probados y memorizados, incluidos programas para la reposición en temperatura en el plato y en la bandeja.(Sapiens boosted/Compact Sapiens).

- Automático con 64 programas de cocción probados y memorizados, incluidos programas para la reposición en temperatura en el plato y la bandeja.(Aroma Sapiens).

- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.

- Modalidad manual con tres modalidades de cocción de inicio inmediato: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C.

- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.

- Autoclima® - Sistema que maneja automáticamente el clima perfecto en la cámara de icocción.

- Fast-Dry Boosted® - Sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara de cocción

➜ FUNCIONAMIENTO del horno Sapiens:

- Pantalla alfanumérica de LED de alta visibilidad HVS (High Visibility System) para visualización de valores de temperatura, Autoclima, tiempo y temperatura en el corazón.

- Pantalla de color de 3,5 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.

- Manopla SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.

- Barras de LED para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada.

- Precalentamiento manual.

- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.

- Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de

la alimentación eléctrica.

- Enfriamiento rápido con eventual inyección de agua en la cámara de cocción.
- Humidificador manual.
- Señalización acústica y visual durante las distintas fases de cocción, con parpadeo de luces de fin de ciclo.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- Posibilidad de visualizar y cambiar en cualquier momento la receta.

→DOTACIONES DE CONTROL del Sapiens:

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control automático respiradero cámara.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia. (Sapiens boosted/ Aroma Sapiens boosted)
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Para cocciones particulares se puede poner la velocidad a intermitencia (Compact Sapiens).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda de aguja multipunto fija, Ø 3 mm.

- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción.

- Predisposición al sistema de optimización energética SN (opcional).

- Programa de SERVICIO.

- EcoVapor - Con el sistema EcoVapor se obtiene una clara reducción de los consumos de agua y energía gracias al control automático de la saturación de vapor en la cámara de cocción.

- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.

- IES, Intelligent Energy System - En base a la cantidad y al tipo de producto, el horno optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la temperatura de cocción justa evitando las oscilaciones.

95 programas automáticos de cocción

Sapiens está dotado de 95 programas de cocción automática ya almacenados en la memoria, y puede almacenar hasta 99 programas de cocción programables y que pueden ser almacenados por el usuario, configurando el nombre y el icono, cada uno con la posibilidad de disponer de hasta 9 ciclos de secuencia automática.

➜ Fabricación: ¿Como és el Horno Sapiens?

- Cámara perfectamente uniforme y hermética.

- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con crujía de aire y vidrio interno

termoreflectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.

- Vidrio interno con apertura en libro para una fácil limpieza y mantenimiento.

- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.

- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.

- Horno full Aisi 304.

- Zócalo lateral inferior de enganche magnético para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

- Sistema de enfriamiento de componentes electrónicos por ventilación forzada, con filtro de protección en acero inoxidable de malla microestirada, de extracción sencilla, que se puede lavar también en el lavavajillas.

- Long Life Component LLC. Uso de nuevos componentes de larga duración.

- Junta de larga duración - Sistema automático electromagnético de retención y liberación de la estructura de carro, para preservar la estanqueidad de la junta de tope.(optional)

- Funcionamiento eléctrico: Sistema de calentamiento cámara de cocción mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800.

- Funcionamiento a gas: Encendido automático de los quemadores con generador electrónico de descarga de alta frecuencia. Control de la llama electrónico y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido.

- Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores premezclados modulantes de aire impulsado, de alto rendimiento.

➔ CARACTERÍSTICAS GENERALES de la gama Sapiens:

- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario.

- GENERACIÓN DE VAPOR DIRECTO :Sistema de producción de vapor de tipo directo en la cámara de cocción mediante inyección de agua directamente en el ventilador y nebulización en los elementos de calentamiento.

  - Ventaja: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción.

- GENERACIÓN DE VAPOR INDIRECTO: Nueva caldera de alto rendimiento en acero inoxidable AISI 304 y alto aislamiento térmico. (Para modelos eléctricos).

- Calefacción de la caldera mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inox INCOLOY 800.

- Nueva caldera en acero inox AISI 316 de alto aislamiento térmico (Para modelos a gas).

- Sistema de calentamiento de la caldera de gas de tipo indirecto con nuevos quemadores modulantes de aire impulsado de alto rendimiento.

- Precalentamiento automático del agua en la caldera.
- Señalación automática para la desincrustación de la caldera.
- Programa para la desincrustación guiada de la caldera.
- Sistema anticalcáreo CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera.

➜ Dotaciones de Seguridad:

- Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.
- Dispositivo de seguridad contra el exceso de presión y la depresión en la cámara de cocción.
- Térmico de seguridad motor.
- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Sistema de enfriamiento de los componentes ventilado, con visualización de control electrónico de temperatura elevada.
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores.
- Presostato de seguridad señalación falta de gas.
- Válvulas de gas de control electrónico de dos etapas.

- Limitador de temperatura de seguridad caldera.

- Presostato de seguridad falta de gas.

- Freno motor ventilador.

- Temperatura externa en la fachada de la puerta de 65°C máx.

- En el caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante el lavado, la higiene queda siempre garantizada dado que el ciclo de lavado se reinicia de modo automático.

➜ Sistema de limpieza del horno Sapiens:

- VCS - Vapor Cleaning System. Nuevo sistema de lavado automático, con vaporización del detergente en la cámara de cocción. Detergente líquido CombiClean en cartuchos reciclables al 100%. Permite una notable reducción de los consumos de detergente hasta el 30% menos (patentado).

- Sistema anticalcáreo CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera, con dosificación automática.

¿Estas interesad@ en el hornos Sapiens? ¿Quieres saber la gama de accesorios que dispone?

Contáctanos a través del chat que encontrarás en la parte derecha de tu pantalla, por teléfono 630668204, o en el apartado de contacto (link directo aquí)

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1102x932x1812mm