HORNO DE CONVECCIÓN COMPACTO ELÉCTRICO LAINOX SAPIENS 061

Para quienes buscan la electrónica más atrevida, que quieren un buen horno, pero en espacio reducido.

Ideal para cualquier negocio de hostelería y cocinas pequeñas.

Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno compacto eléctrico **LAINOX** modelo **SAPIENS 061** ideal para los amantes de la cocina que quieran un buen horno, que ocupe poco espacio.

- Horno capacidad 6GN 1/1.
- Distancia entre guías: 60mm
- Potencia electrica total: 7.75kW.

- Alimentación: 3N AC 400
- Dimensiones: 510x800x880mm
- con inyección de vapor

⚠ CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS HORNOS COMPACTOS SAPIENS de Lainox.

¿Por qué elegir un horno SAPIENS?

➜ MODALIDAD DE COCCIÓN

• Automático con más de 90 programas de cocción probados y guardados, incluidos los programas para la recuperación de la temperatura en bandeja o en el plato.

• Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos).

• Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado Convección+Vapor de 30°C a 300°C.

• Manual con puesta en marcha inmediata de la cocción

• Cocción con control de temperatura en el corazón (con sonda multipunto o sonda de aguja) (opcional).

• Autoclima® sistema automático de medición y control del porcentaje de humedad en la cámara de cocción.

• Fast-Dry® sistema de deshumidificación rápida de la cámara de cocción.

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

➜ FUNCIONAMIENTO

• Pantalla alfanumérico 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 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritas, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.

• Mando SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.

• Precalentamiento manual.

➜ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

• Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.

• Sistema de lavado automático LCS con cartucho de detergente integrado y dosificación automática (opcional).

• Sistema Anti calcáreo CALOUT de serie para el modelo con generador de vapor que previene la formación y la acumulación de calcáreo en el boiler con cartucho antical integrado y dosificación automática.

• Detergente líquido COMBICLEAN y anti calcáreo CALFREE en cartucho 100% reciclable.

• Sistema de lavado manual con ducha externa (opcional).

➜ DOTACIONES DE CONTROL

• Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.

• Condensación de vapores regulada automáticamente.

• Control automático respiradero cámara

• Humidificador manual

• Iluminación temporizada

• 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.

• Preparación conexión rápida para sonda al corazón tramite conector externo a la cámara de cocción (sonda al corazón opcional).

• Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional).

• Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de aguja para cocciones al vacío y pequeños tamaños (opcional)

• 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 SERVICE para: Prueba de las funciones ficha electrónica y visualización

de sondas de temperatura – Contadores de horas de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales para el mantenimiento programado.

• ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Compact Sapiens optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.

• 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.

• GREEN FINE TUNING - para los modelos de gas, nuevo sistema modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar los derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas.

➜ FABRICACIÓN

• Protección contra los chorros de agua IPX4.

• Cámara perfectamente uniforme y hermética, con soldaduras sin juntas.

• Puerta de cierre con doble cristal templado, a intersticio de aire y cristal interno termoreflectante para reducir la irradiación de calor hacia el operario y obtener mayor eficiencia.

• Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza.

• Manija con abertura derecha e izquierda.

• Bisagras puerta regulables para una estanqueidad óptima.

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 510x800x880mm