



Sapiens
Supera
Facilmente
tutti gli
Esami

LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

Sapiens A tua immagi

Per chi cerca un forno dalle alte qualità e performance, ma ha il timore che l'eccesso di tecnologia ed interattività sacrificino la propria personalità e creatività.

Per chi non cerca l'elettronica spinta ma vuole cucinare e programmare con comandi semplici e manuali, senza rinunciare tuttavia alla precisione dei controlli elettronici.

Per chi cerca un forno docile ai tuoi comandi ma robusto, adatto a tutti ma evoluto, tradizionale nell'approccio ma ricco di contenuti, rassicurante ed efficiente LAINOX ha la proposta giusta. La proposta si chiama **Sapiens**.

Sapiens è il forno per cotture assistite con comandi manuali a controllo elettronico.

È dotato dei programmi automatici LAINOX, 95 procedimenti di cottura già memorizzati, e può contenere fino a 99 procedimenti di cottura programmabili e memorizzabili dall'utente, ciascuno con la possibilità di avere fino a 4 cicli in sequenza automatica. Naturalmente consente di effettuare la cottura manuale, con la possibilità di impostare fino a 4 cicli in sequenza automatica, e la cottura con controllo temperatura al cuore, attraverso l'optional della sonda multipunto o ad ago.



ne e somiglianza

Non mancano in **Sapiens** tutte dotazioni di controllo automatiche o manuali indispensabili per la migliore e più costante riuscita delle cotture.

Così come tante dotazioni e funzionalità di **Sapiens** dimostrano la cura del progetto e l'attenzione che LAINOX ha voluto dedicare all'utilizzatore.

Display di controllo alfanumerici ad alta visibilità

Tasto dedicato per la gestione dei 4 cicli di cottura con LED di visualizzazione

Tasto retroilluminato di accesso ai programmi memorizzati e da memorizzare

Manopole scroller Push (selezione e conferma)

Tastierino multiprogram per la selezione e l'avvio immediato di un programma di cottura prememorizzato (funzione ideale per le catene di ristorazione veloce)

Illuminazione temporizzata

Apertura porta ergonomica

Connessione USB per scarico dati HACCP, aggiornamento software, carico/scarico programmi di cottura

Doccetta ad avvolgimento automatico di serie

AUTOMATICO

Programmi di cottura

Autoclima®

Fast-Dry®

Inversione automatica rotazione ventilazione (Autoreverse)

MANUALE

Cottura Manuale

Preriscaldamento camera

Umidificatore

Controllo sfiato

Raffreddamento camera di cottura

Programma di lavaggio



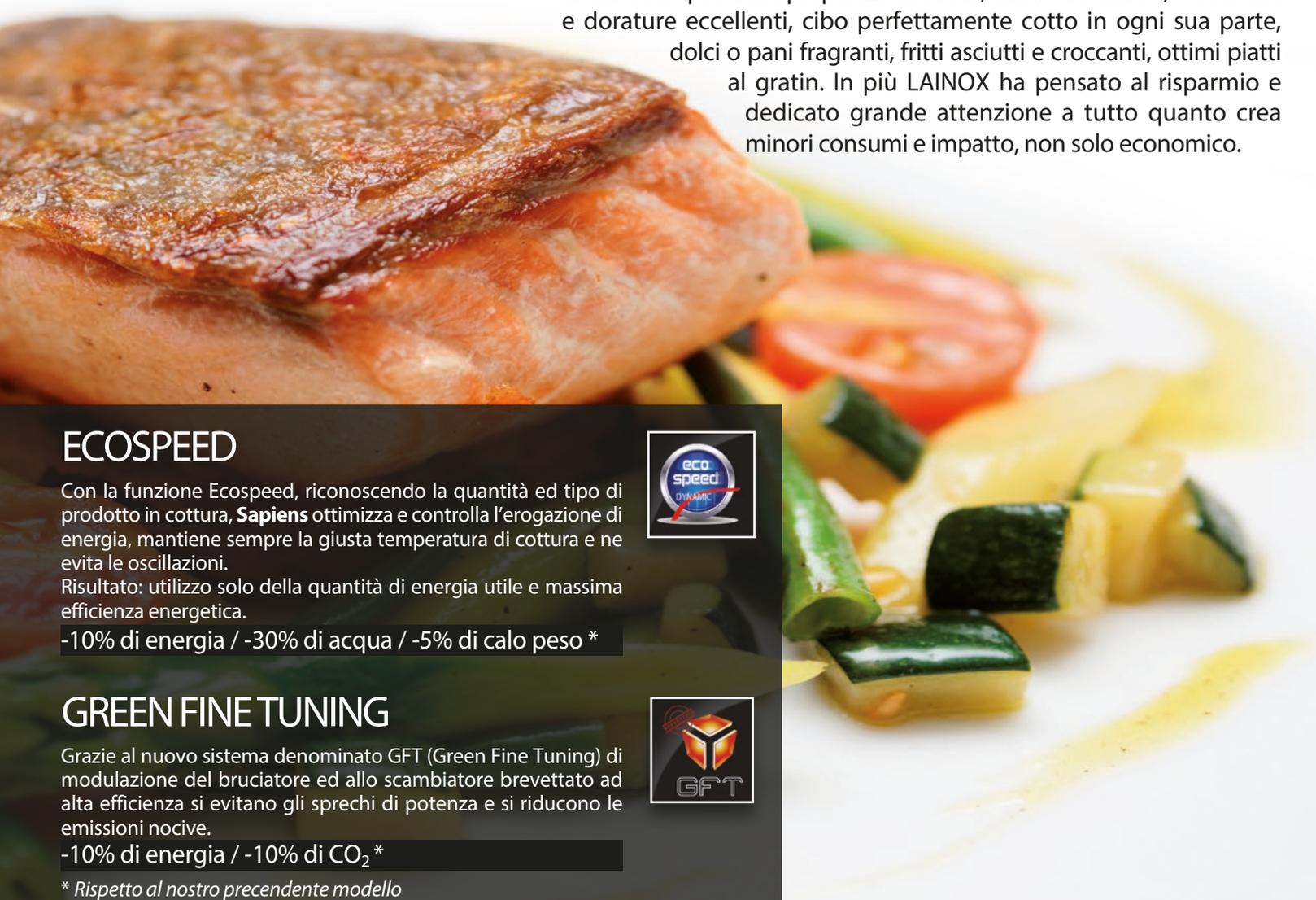
Programmi di Cottura

I procedimenti di cottura automatici di **Sapiens** sono semplici da gestire e assicurano risultati costanti e qualitativi.

Grazie a questa programmazione il forno si prende cura in totale autonomia delle diverse fasi e dei vari parametri della cottura:

- seleziona la modalità di cottura (tra convezione, a vapore o combinata vapore + aria calda)
- controlla costantemente la temperatura
- rileva il parametro dell'umidità presente nella camera di cottura
- regola la velocità della ventola

Tutte le funzioni vengono controllate elettronicamente momento per momento, con la massima efficienza. In questo modo **Sapiens** aggiusta costantemente la cottura in modo automatico con il risultato di darti sempre delle preparazioni ideali, carni succulente, rosolature e dorature eccellenti, cibo perfettamente cotto in ogni sua parte, dolci o pani fragranti, fritti asciutti e croccanti, ottimi piatti al gratin. In più LAINOX ha pensato al risparmio e dedicato grande attenzione a tutto quanto crea minori consumi e impatto, non solo economico.



ECOSPEED

Con la funzione Ecospeed, riconoscendo la quantità ed tipo di prodotto in cottura, **Sapiens** ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura e ne evita le oscillazioni.

Risultato: utilizzo solo della quantità di energia utile e massima efficienza energetica.

-10% di energia / -30% di acqua / -5% di calo peso *



GREEN FINE TUNING

Grazie al nuovo sistema denominato GFT (Green Fine Tuning) di modulazione del bruciatore ed allo scambiatore brevettato ad alta efficienza si evitano gli sprechi di potenza e si riducono le emissioni nocive.

-10% di energia / -10% di CO₂ *



* Rispetto al nostro precedente modello

Cottura a Vapore

La cottura a vapore mantiene inalterato tutto il valore nutritivo degli alimenti, i colori rimangono brillanti, servono meno condimenti, meno acqua, meno sale e quindi si abbassa il costo di produzione.

Sapiens consente di realizzare cotture a vapore a basse temperature, 50/85°C, con precisione assoluta del risultato e consumi di acqua ed energia minimi.

La cottura a vapore fino a 100°C consente di cuocere con maggiore qualità qualsiasi tipo di alimento che altrimenti dovrebbe essere cotto con il sistema tradizionale in acqua per ebollizione, ottenendo risparmi di oltre il 20%.

Infine, la cottura a vapore forzato fino a 130°C è ideale per prodotti surgelati soprattutto se sono in grandi quantità. I tempi di cottura sono molto rapidi con minori costi delle lavorazioni.



COTTURA IN SOTTOVUOTO

Richiede la massima precisione al grado centigrado della temperatura in camera e quella al cuore del prodotto. Tutto questo può essere assicurato grazie alla sonda ad ago specifica per queste cotture con il massimo del mantenimento delle qualità nutritive ed il minor calo peso in assoluto.

VASOCOTTURA

Innovativa tecnica di cottura a vapore con basse temperature controllate che si esegue per diverse tipologie di prodotti. Numerosi sono i vantaggi qualitativi con tempi di conservazione anche medio lunghi.

Nuovo modo anche di presentare un cibo.



ECOVAPOR

Sapiens riconosce il livello di vapore e utilizza solo l'energia necessaria. Con il sistema EcoVapor si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura.

-10% di energia / -30% di acqua / -10% di vapore *

** Rispetto al nostro precedente modello*

Cottura a Convezione

Peculiarità della cottura a convezione è l'uniformità di cottura, risultato che **Sapiens** assicura sempre, per molteplici preparazioni di gastronomia, dolci o salate.

Sia che si cerchi una cottura croccante e asciutta che una cottura succosa e morbida, i sistemi studiati da LAINOX offrono piatti eccellenti anche a pieni carichi, senza sprechi o scarti di alimenti non presentabili.

La ventilazione variabile alta o bassa con la riduzione automatica della potenza abbatte consumi e sprechi di energia e garantisce la perfetta uniformità di cottura, grazie all'esclusivo sistema di distribuzione del calore in camera di cottura studiato da LAINOX e alla bidirezionalità del ventilatore.



COTTURA CROCCANTE E ASCIUTTA

Grazie al sistema brevettato Fast Dry® (deumidificazione attiva della camera di cottura per asciugatura veloce), si ottiene la perfetta croccantezza e gratinatura di fritti, grigliati, dolci, pane anche con pieni carichi. Utilizzo al 100% della capacità di carico.



Cottura Combinata

La cottura combinata, consente di ottenere risultati ottimali con le carni e i pesci, senza la necessità di dovere umidificare continuamente il prodotto per evitare che si asciughi, grazie al sistema di controllo della percentuale di umidità Autoclimate®.

Oltre ad avere una cottura al cuore sempre precisa con l'uso della sonda multipunto.



COTTURA SUCCOSA E MORBIDA

Il sistema Autoclimate® di LAINOX gestisce automaticamente il perfetto clima in camera di cottura. Temperatura e controllo automatico dell'umidità sempre ideali a seconda del cibo da cuocere. Succosità e morbidezza assicurati anche per la rimessa in temperatura di piatti cucinati in precedenza.



SONDE PER OGNI FUNZIONE

La sonda multipunto assicura sempre una perfetta cottura al cuore del prodotto.

Sapiens Scegli il sistema più idoneo

NUOVE CARTUCCE DI DETERGENTE LIQUIDO 100% RICICLABILI

Il detergente COMBICLEAN di nuova formulazione e massima igienizzazione, viene fornito in una pratica cartuccia 100% riciclabile, non ci sono più manipolazioni e travasi pericolosi di prodotto.

In alternativa alla cartuccia è disponibile l'innovativo detergente SOLID CLEAN allo stato solido (optional).

CALFREE è il nuovo prodotto LAINOX, in cartuccia 100% riciclabile, che mantiene il generatore di vapore libero dal calcare prevenendone l'accumulo.

I vantaggi che si ottengono con CALFREE sono numerosi:

- Eliminazione dei guasti dovuti all'accumulo di calcare
- Vapore sempre abbondante e puro
- Massima efficienza energetica e quindi minori consumi
- Prestazioni elevate nel tempo
- Maggiore durata del generatore di vapore
- Minori costi di manutenzione

In alternativa alla cartuccia è disponibile l'anticalcare SOLID CAL allo stato solido (optional).

DIMEZZATI I TEMPI DI LAVAGGIO

A tutti i benefit si aggiunge quello dei risparmi: riduzione drastica dei tempi di lavaggio rispetto ai sistemi tradizionali.

E' sufficiente selezionare il livello di lavaggio più idoneo e **Sapiens** fa tutto da solo.

LAVAGGIO ECO

Il nuovo livello di lavaggio ECO in aggiunta a quelli esistenti contribuisce a diminuire ulteriormente i tempi e i consumi di detergente a beneficio della riduzione dei costi.

LCS - Liquid Clean Sistem



SCS - Solid Clean Sistem



tema di lavaggio alle tue esigenze

Sapiens consente la scelta del sistema di lavaggio più idoneo alle tue esigenze. Può essere dotato del nuovo sistema di lavaggio automatico **LCS** con detergente liquido in cartuccia riciclabile al 100%, inserita nell'apposito cassetto oppure del sistema **SCS** con detergente solido in pratici barattoli. Il detergente viene nebulizzato all'interno della camera di cottura in modo completamente automatico. L'azione congiunta del prodotto con il vapore e poi l'acqua di risciacquo hanno la massima efficacia sui grassi e i residui che si depositano durante le cotture.



Lainox Just Duet

NESSUNO
SPRECO DI ALIMENTI

MAGGIORE
QUALITÀ DEI PIATTI

MASSIMA
SICUREZZA ALIMENTARE

MIGLIORE
GESTIONE DEGLI ACQUISTI

RIDUZIONE
DEI CONSUMI

MAGGIORE
VELOCITÀ DI SERVIZIO

MAGGIORI GUADAGNI

Per te che non sei soltanto uno Chef che applica la sua creatività alla cucina ed alla ristorazione, ma sei anche un attento imprenditore che fa della soddisfazione del cliente e dell'ottimizzazione del lavoro i suoi punti di forza, LAINOX offre strumenti a 360°.

Neo è il giusto completamento. Grazie alla sua multifunzionalità, abbatte, surgela, scongela, lievita, cuoce a bassa temperatura e mantiene in temperatura.

In squadra con **Sapiens** permette di organizzare al meglio la cucina solo con due apparecchi.

Tutto questo è Lainox Just Duet.



MANTENITORI DI TEMPERATURA DA INCASSO O DA TAVOLO

Per avere i migliori risultati in cucina LAINOX offre la possibilità di abbinare alla gamma Sapiens su supporto una apparecchiatura innovativa a doppia funzione:

- Manteneritore di temperatura
- Lenta cottura a bassa temperatura
+30°÷120°C

I comandi a controllo digitale consentono di impostare la giusta temperatura di lavoro in camera e con la sonda al cuore (optional), il giusto grado di mantenimento o di cottura.

Si ottiene così un prodotto sempre eccellente con numerosi vantaggi nella gestione del lavoro.

- Consumi di energia bassissimi (da 0,7÷1kW/h)
- Zero calo peso in mantenimento e meno del 20% in lenta cottura a B.T.
- Diversificazione delle cotture
- Minimi spazi di ingombro
- Velocità nel servizio espresso (banca del cibo)



COOK AND SERVE





COOK AND HOLD



NEO

Neo è il nuovo nato in casa LAINOX. Con un unico apparecchio potrai abbattere, surgelare, scongelare, lievitare o cuocere a bassa temperatura per poi mantenere in temperatura.

Neo è il cardine del nuovo sistema di organizzazione della cucina dove potrai facilmente svincolare i tempi di preparazione da quelli del servizio.



COOK AND CHILL



Sapiens L'Ecceellenza an

071



101



072



MODALITA' DI COTTURA

- Automatico con oltre 90 programmi di cottura testati e memorizzati, compresi programmi per la rimessa in temperatura su piatto e teglia
- Programmabile con possibilità di memorizzare 99 programmi di cottura in sequenza automatica (fino a 4 cicli)
- Cottura manuale con tre modalità di cottura: Convezione da 30°C a 300°C, Vapore da 30°C a 130°C, Combinato da 30°C a 300°C
- Manuale con possibilità di lavorare con 4 cicli in sequenza automatica per le cotture differenziate, e funzioni di: Mantenimento (2 modalità) - Gestione sfiato
- Cotture con controllo temperatura al cuore (con sonda multipunto o sonda ad ago) (optional)
- Autoclima® sistema automatico di misurazione e controllo della percentuale di umidità

- in camera di cottura
- Fast-Dry® sistema di deumidificazione rapida della camera di cottura
- Tastiera Multiprogram per la selezione rapida dei programmi "press and go" con nove posizioni (optional)

FUNZIONAMENTO

- Display alfanumerici ad alta visibilità
- Tasto dedicato per la gestione di 4 cicli di cottura con led di visualizzazione
- Tasto di accesso diretto ai programmi di cottura memorizzati e da memorizzare.
- Manopole SCROLLER con funzione di Scroll e di Push per confermare le scelte
- Preriscaldamento manuale

PULIZIA MANUTENZIONE

- Autodiagnosi di verifica funzionale prima e durante l'utilizzo dell'attrezzatura, con se-

gnalazione descrittiva e acustica di eventuali anomalie

- Sistema di lavaggio automatico con serbatoio integrato e dosaggio del detergente automatico (optional)
- Sistema anticalcare CALOUT di serie che previene la formazione e l'accumulo di calcare nel boiler con serbatoio integrato e dosaggio automatico
- Detergente liquido COMBICLEAN ed anticalcare CALFREE in cartuccia 100% riciclabile, in alternativa detergente SOLID CLEAN e anticalcare SOLID CAL allo stato solido (optional)
- Per i modelli 201 / 202 sistema di lavaggio automatico (LM) e sistema Anticalcare CALOUT con l'utilizzo del detergente liquido COMBICLEAN e prodotto anticalcare CALFREE
- Sistema di lavaggio manuale con doccetta avvolgibile

Modelli con boiler	Capacità camera 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza Elettrica (kW)	Potenza Termica Nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (mm)	Tensione Alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
SAEB071 ⚡	7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB071 🔥	7x1/1	70	50/120	0,5	15/12.900	875 x 825 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
SAEB101 ⚡	10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB101 🔥	10x1/1	70	80/150	1	28/24.080	930 x 825 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
SAEB072 ⚡	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB072 🔥	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	30/25.800	1170 x 895 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
SAEB102 ⚡	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB102 🔥	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	40/34.400	1170 x 895 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
SAEB201 ⚡	20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB201 🔥	20x1/1	63	150/300	1,8	48/41.280	960 x 825 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz
SAEB202 ⚡	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB202 🔥	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	80/68.800	1290 x 895 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz

che nella Gamma

102



201



202



DOTAZIONI DI CONTROLLO

- Autoreverse (inversione automatica del senso di rotazione della ventola) per una perfetta uniformità di cottura
- Condensazione vapori regolata automaticamente
 - Controllo manuale sfiato camera
 - Umidificatore manuale
 - Illuminazione temporizzata
- Accesso facilitato ai parametri utente programmabili, per personalizzare l'apparecchiatura tramite menù utente
- 2 velocità di ventilazione (optional), la velocità ridotta attiva la riduzione della potenza di riscaldamento
- Controllo temperatura al cuore del prodotto con sonda a 4 punti di rilevazione (optional)
- Collegamento sonda al cuore tramite connettore esterno alla camera di cottura, con possibilità di collegamento rapido sonda ad

ago per cottura sottovuoto e piccole pezzature (optional)

- Connessione USB per scaricare i dati HACCP, aggiornare il software e caricare/scaricare programmi di cottura
- Predisposizione al sistema di ottimizzazione energetica SN (optional)
- Programma di SERVICE per: Collaudo funzioni scheda elettronica e visualizzazione sonde di temperatura - Contatori ore di funzionamento apparecchiatura per tutte le funzioni principali per la manutenzione programmata
- ECOSPEED - In base alla quantità e al tipo di prodotto Sapiens ottimizza e controlla l'erogazione di energia, mantiene sempre la giusta temperatura di cottura evitandone le oscillazioni
- ECOVAPOR - Con il sistema ECOVAPOR si ottiene una netta riduzione di consumi di acqua e di energia grazie al controllo automatico della saturazione di vapore in camera di cottura

- GREEN FINE TUNING: nuovo sistema di modulazione del bruciatore e scambiatore ad alta efficienza per evitare sprechi di potenza e ridurre emissioni nocive.

CONSTRUZIONE

- Camera perfettamente liscia, a tenuta stagna e con saldature senza fughe
- Porta di chiusura con doppio vetro temperato, esterno con effetto specchiato, ad intercapedine d'aria e vetro interno Termo riflettente per un minore irraggiamento di calore verso l'operatore ed una maggiore efficienza
- Vetro interno con apertura a libro per una facile operazione di pulizia
- Maniglia con apertura destra e sinistra
- Cerniere porta regolabili per tenuta ottimale
- Deflettore apribile per una facile operazione di pulizia del vano ventilatore.
- Protezione contro i getti d'acqua IPX5

Modelli a Vapore Diretto	Capacità camera 1/1 GN (530x325 mm) 2/1 GN (530x650 mm)	Interasse (mm)	Numero di coperti	Potenza Elettrica (kW)	Potenza Termica Nominale Gas (kW/kcal)	Dimensioni esterne (mm)	Tensione Alimentazione (tensioni e frequenze speciali a richiesta)
SAEV071 ⚡	7x1/1	70	50/120	10,5	-/-	875 x 825 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV071 🔥	7x1/1	70	50/120	0,5	12/10.230	875 x 825 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
SAEV101 ⚡	10x1/1	70	80/150	16	-/-	930 x 825 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV101 🔥	10x1/1	70	80/150	1	18/15.480	930 x 825 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
SAEV072 ⚡	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	19	-/-	1170 x 895 x 820 h.	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV072 🔥	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	20/17.200	1170 x 895 x 820 h.	AC 230V - 50 Hz
SAEV102 ⚡	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	31	-/-	1170 x 895 x 1040 h.	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV102 🔥	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	27/23.220	1170 x 895 x 1040 h.	AC 230V - 50 Hz
SAEV201 ⚡	20x1/1	63	150/300	31,8	-/-	960 x 825 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV201 🔥	20x1/1	63	150/300	1,8	36/30.960	960 x 825 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz
SAEV202 ⚡	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	61,8	-/-	1290 x 895 x 1810 h.	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV202 🔥	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	54/46.440	1290 x 895 x 1810 h.	AC 230V - 50 Hz

Sapiens Configurazio



Lainox offre per i vari modelli di **Sapiens** pratiche e funzionali configurazioni per le diverse esigenze.

Al supporto in acciaio inox può essere abbinato il portateglie e un pratico armadio neutro con portina o un portaaccessori aperto in acciaio inox.

Nel caso ci sia la necessità di abbinare a **Sapiens** un abbattitore/surgelatore di temperatura e non c'è spazio in cucina è possibile avere sotto il forno un supporto speciale per inserimento abbattitore. Questa pratica configurazione è realizzabile per i seguenti modelli:

- 071 gas/elettrico
- 101 gas/elettrico
- 072 gas/elettrico
- 102 gas/elettrico

Per chi desidera che tutto sia in ordine e nel massimo rispetto delle normative HACCP è possibile avere la pratica soluzione con l'inserimento nel supporto in acciaio inox di un armadio neutro chiuso con portateglie e accanto un armadio neutro chiuso portadetergenti per la pulizia.

CAPPE

Per risolvere il problema dei vapori di cottura nelle installazioni a vista in gastronomie, supermercati, macellerie i forni **Sapiens**, possono essere dotati della cappa in acciaio inox con motoaspiratore e abbattitore di condense ad aria.

ni e Soluzioni Ideali



Spazi ridotti in cucina e necessità nello stesso tempo di un'ampia diversificazione e quantità di produzione?

Nessun problema, la soluzione si ottiene con le diverse possibilità di sovrapposizioni.

Si possono pertanto avere le seguenti combinazioni:

Sapiens gas/elettrico con boiler o vapore diretto

- **Sapiens** 071+071
capacità 7+7 teglie 1/1 GN
- **Sapiens** 071+101
capacità 7+10 teglie 1/1 GN
- **Sapiens** 072+072
capacità 7+7 teglie 2/1 GN o
14+14 teglie 1/1 GN

MULTIGRILL

Cotture perfette con gli esclusivi accessori specifici per ogni cottura. **Sapiens** non ha limiti nella diversificazione delle cotture, grazie ai vari accessori, si possono ottenere delle grigliate di carne, verdure e pesce perfette, dei fritti croccanti e asciutti, spiedini invidiabili o frittatine e quiches di varie misure (120-200 mm diametro), pane e pasticceria varia, la pizza cotta come sul forno a legna, arrostiti con una doratura perfetta.





PER UNA PROVA GRATUITA DIRETTAMENTE
NELLA TUA CUCINA CONTATTACI

tel +39.0438.9110 lainox@lainox.it

LAINOX[®]
DEVICE FOR COOKING

LAINOX ALI S.p.A.

Via Schiaparelli, 15
Z.I. S.Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto TV Italy

www.lainox.it

tel +39.0438.9110
fax +39.0438912300
lainox@lainox.it

