



Sapiens | **LAINOX**[®]
DEVICE FOR COOKING

Sapiens



Hornos mixtos Sapiens

Características generales

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
MODOS DE COCCIÓN			
Automático con más de 90 programas de cocción probados y memorizados, incluso programas para el restablecimiento de temperatura en el plato y en la bandeja		•	•
Programable con posibilidad de memorizar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos)		•	•
Cocción manual con tres modos 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 posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática para las cocciones diferenciadas, y funciones de: Mantenimiento (2 modos) - Gestión respiradero		•	•
Cocción con control de temperatura al 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		•	•
Teclado Multiprogram para la selección rápida de los programas "press and go" con nueve posiciones (opcional)		•	•
FUNCIONAMIENTO			
Display alfanumérico de alta visibilidad		•	•
Tecla específica para la gestión de 4 ciclos de cocción con LED de visualización		•	•
Tecla de acceso directo a los programas de cocción memorizados y por memorizar		•	•
Mandos SCROLLER con función de Scroll y Push para confirmar las selecciones		•	•
Pre calentamiento manual		•	•
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO			
Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con indicación descriptiva y acústica de las posibles anomalías		•	•
Sistema de lavado automático LCS (Liquid Clean System) de triple acción (Detergente, abrillantador, desincrustante), con depósito extraíble y dosificación automática. Envase de 5 kg		•	—
Sistema de lavado automático SCS (Solid Clean System) con depósito integrado y dosificación automática del detergente – Detergente SOLID CLEAN en envase de 1 kg		•	—
Sistema Antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el boiler con depósito integrado y dosificación automática - Antical SOLID CAL en envase de 1 kg		•	—
Sistema de lavado automático LM, con contenedor separado del detergente líquido CombiClean		—	•
Sistema Antical CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en el boiler con contenedor separado y dosificación automática del producto antical CalFree (líquido)		—	•
Sistema de lavado manual con ducha enrollable		•	•
EQUIPAMIENTO DE CONTROL			
Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del ventilador) para una perfecta uniformidad de cocción		•	•

	Modelos	071 - 101 072 - 102	201 202
Condensación vapores regulada automáticamente		•	•
Control manual respiradero cámara		•	•
Humidificador manual		•	•
Iluminación halógena		•	•
Acceso a los parámetros de usuario programables, para personalizar el equipo a través del menú usuario		•	•
2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad reducida activa la reducción de la potencia de calentamiento		•	•
Control de la temperatura al corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional)		•	•
Conexión sonda en corazón a través del conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida sonda de aguja para cocción en vacío y pequeñas porciones (opcional)		•	•
Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar programas de cocción		•	•
Predisposición para el sistema de optimización energético SN (opcional)		•	•
Programa de SERVICE para: Prueba de funciones tarjeta electrónica y visualización sondas de temperatura - Cuentahoras de funcionamiento del equipo para todas las funciones principales de mantenimiento programado		•	•
ECOSPEED - En función de la cantidad y el tipo de producto, Sapiens optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción evitando las oscilaciones		•	•
ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se consigue una 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 - Nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar derroches de potencia y reducir las emisiones nocivas		•	•

CONSTRUCCIÓN

Cámara perfectamente lisa, estanca y con soldaduras sin fugas		•	•
Puerta de cierre de doble vidrio templado, externo con efecto de espejo, con cámara de aire y vidrio interno termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia		•	•
Vidrio interno con apertura de libro para una fácil operación de limpieza		•	•
Maneta con apertura derecha e izquierda		•	—
Puerta con sistema de cierre a tres puntos		—	•
Bisagras de la puerta ajustables para una estanqueidad óptima		•	•
Deflector con apertura para una fácil operación de limpieza del compartimiento del ventilador		•	•
Protección contra los chorros de agua IPX5		•	•

Hornos mixtos Sapiens



MODELO		071	072
CAPACIDAD	GN	7 x 1 / 1	7 x 2 / 1 - 14 x 1 / 1
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	70	70
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	875 x 825 x 820 h	1.170 x 895 x 820 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO	⚡	SAEV071	SAEV072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	10,5	19
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		
GENERADOR DE VAPOR	⚡	SAEB071	SAEB072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	10,5	19
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO	🔥	SAGV071	SAGV072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	0,5	1
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	12	20
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		
GENERADOR DE VAPOR	🔥	SAGB071	SAGB072
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	0,5	1
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	15	30
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		

ACCESORIOS

Soporte base en Acero Inox	NSR071	NSR072
Portabandejas (Añadir al soporte NSR)	NPT071	KPT102
Armario neutro con puertas y portabandejas (A añadir al soporte NSR)	NAN071	KAN102
Armario neutro con puerta (A añadir al soporte NSR)	NAL071	KAL102
Mantenedor (A añadir al soporte NSR)	KMC051E	KMC052E
*Sistema de lavado automático sólido	SCS	SCS
*Sistema de lavado automático líquido	LCS	LCS
*Puerta apertura contraria	NPS	NPS
* Sonda al corazón multipunto - ø3mm	KSC004	KSC004

* Para el resto de accesorios ver pág. 34-35.

*Solicitar con el pedido del horno.



101

10 x 1 / 1

70

930 x 825 x 1.040 h



102

10 x 2 / 1 - 20 x 1 / 1

70

1.170 x 895 x 1.040 h

SISTEMA DE LAVADO



SCS o LCS

Sistema de lavado automático OPCIONAL

SAEV101

16

3N AC 400

SAEV102

31

3N AC 400

SAEB101

16

3N AC 400

SAEB102

31

3N AC 400

SAGV101

1

18

AC 230

SAGV102

1

27

AC 230

SAGB101

1

28

AC 230

SAGB102

1

40

AC 230

EQUIPAMIENTO DE SERIE

Sistema anticall CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación,

1 bote de producto anticall Solid Cal de 1 kg.).

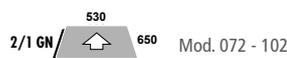
Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

2 rejillas 1/1 GN de acero inox (mod. 071/101).

2 rejillas 2/1 GN de acero inox (mod. 072/102).

Teclado multiprograma.

DIMENSIONES BANDEJAS GASTRONORM



NSR101

NPT071

KAN101

KAL101

KMC051E

SCS

LCS

NPS

KSC004

NSR102

KPT102

KAN102

KAL102

KMC052E

SCS

LCS

NPS

KSC004

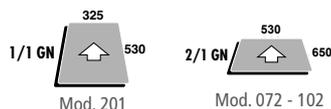
Aroma by Naboo / by Sapiens

SISTEMA DE LAVADO



LM
Mod. 201 - 202
Sistema de lavado
automático

DIMENSIONES BANDEJAS



201

202

CAPACIDAD	GN	20 x 1 / 1	20 x 2 / 1 - 40 x 1 / 1
DISTANCIA ENTRE GUÍAS	mm	63	63
DIMENSIONES EXTERIORES	mm	960 x 825 x 1.810 h	1.290 x 895 x 1.810 h

VERSIÓN ELÉCTRICA

VAPOR DIRECTO		SAEV201	SAEV202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	31,8	61,8
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		
GENERADOR DE VAPOR		SAEB201	SAEB202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	31,8	61,8
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	3N AC 400	3N AC 400
PRECIO	€		

VERSIÓN GAS

VAPOR DIRECTO		SAGV201	SAGV202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	1,8	1,8
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	36	54
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		
GENERADOR DE VAPOR		SAGB201	SAGB202
POTENCIA ELÉCTRICA TOTAL	kW	1,8	1,8
POTENCIA TÉRMICA NOMINAL	kW	48	80
ALIMENTACIÓN	V - 50 Hz	AC 230	AC 230
PRECIO	€		

ACCESORIOS

Carro con portabandejas	NKS201	KKS202
*Suplemento por instalación a red Ethernet	NETH	NETH
Sistema multisonda. 2 sondas al corazón Ø 3 mm	KSM002	KSM002
*Sistema de lavado automático LM (En dotación, 1 depósito de detergente de 10 litros)	LM2	LM2

EQUIPAMIENTO DE SERIE

* Para el resto de accesorios ver pág. 34-35.

*Solicitar con el pedido del horno.

Sistema antical CALOUT para modelos con generador de vapor (En dotación 1 depósito de producto antical Calfree de 10 l.).

Ducha de lavado integrada con tubo flexible.

Carro portabandejas

2 rejillas 1/1 GN de acero inox (mod. 201)

2 rejillas 2/1 GN de acero inox (mod. 202)

Teclado multiprograma