frigicoll

Sapiens

Supera Fácilmente todos los Exámenes

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

Sapiens A tu imagen y

Para quien busca un horno de altas cualidades y rendimientos, pero a su vez tiene el temor que el exceso de tecnología e interactividad anulen la propia personalidad y creatividad.
Para quien no busca la electrónica demasiado avanzada pero quiere cocinar y programar con mandos simples y manuales, sin renunciar sin embargo a la precisión de los controles electrónicos.
Para quien busca un horno docil para tus mandos y también resistente, ideal para todos pero avanzado, tradicional en el contacto y rico de contenidos tranquilizador y eficiente LAINOX tiene la propuesta
justa. La propuesta se llama **Sapiens**.

Sapiens es el horno para cocciones asistidas con mandos manuales a control electrónico. Cuenta con los programas automáticos LAINOX, 95 procedimientos de cocción ya memorizados, y puede contener hasta 99 procedimientos de cocción programables y memorizables por el usuario, cada uno con la posibilidad de tener hasta 4 ciclos en secuencia automática. Naturalmente permite realizar la cocción manual, con la posibilidad de configurar hasta 4 ciclos en secuencia automática, y la cocción con control de temperatura al corazón, con la opción de la sonda multipunto o de aguja.

semejanza

Sapiens cuenta con todas las dotaciones de control automáticas o manuales indispensables para el mejor y el más constante logro de las cocciones.
De esta manera muchas dotaciones y funcionalidades de **Sapiens** demuestran el cuidado del proyecto y la atención que LAINOX ha querido dedicar al usuario.

AUTOMÁTICO
Programas de Cocción
Autoclima®
Fast-Dry®
Inversión automática de rotación de la ventilación (Autoreverse)
MANUAL
Cocción Manual
Precalentamiento de la cámara
Humidificador
Control ventosa
Enfriamiento de la cámara de cocción
Programa de lavado

Pantalla de control alfanumérico de alta visibilidad

Tecla para el control de los 4 ciclos de cocción con INDICADOR LUMINOSO de visualización

Tecla retroiluminada de acceso a los programas memorizados y para memorizar

Manopla scroller Push (selecciona y confirma)

Teclado multiprograma para la selección y la puesta en marcha inmediata de un programa de cocción pre memorizado (función ideal para las cadenas de comidas rápidas) - Opcional

Iluminación temporizada

Apertura de la puerta ergonómica

Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualización software, carga/descarga de programas de cocción

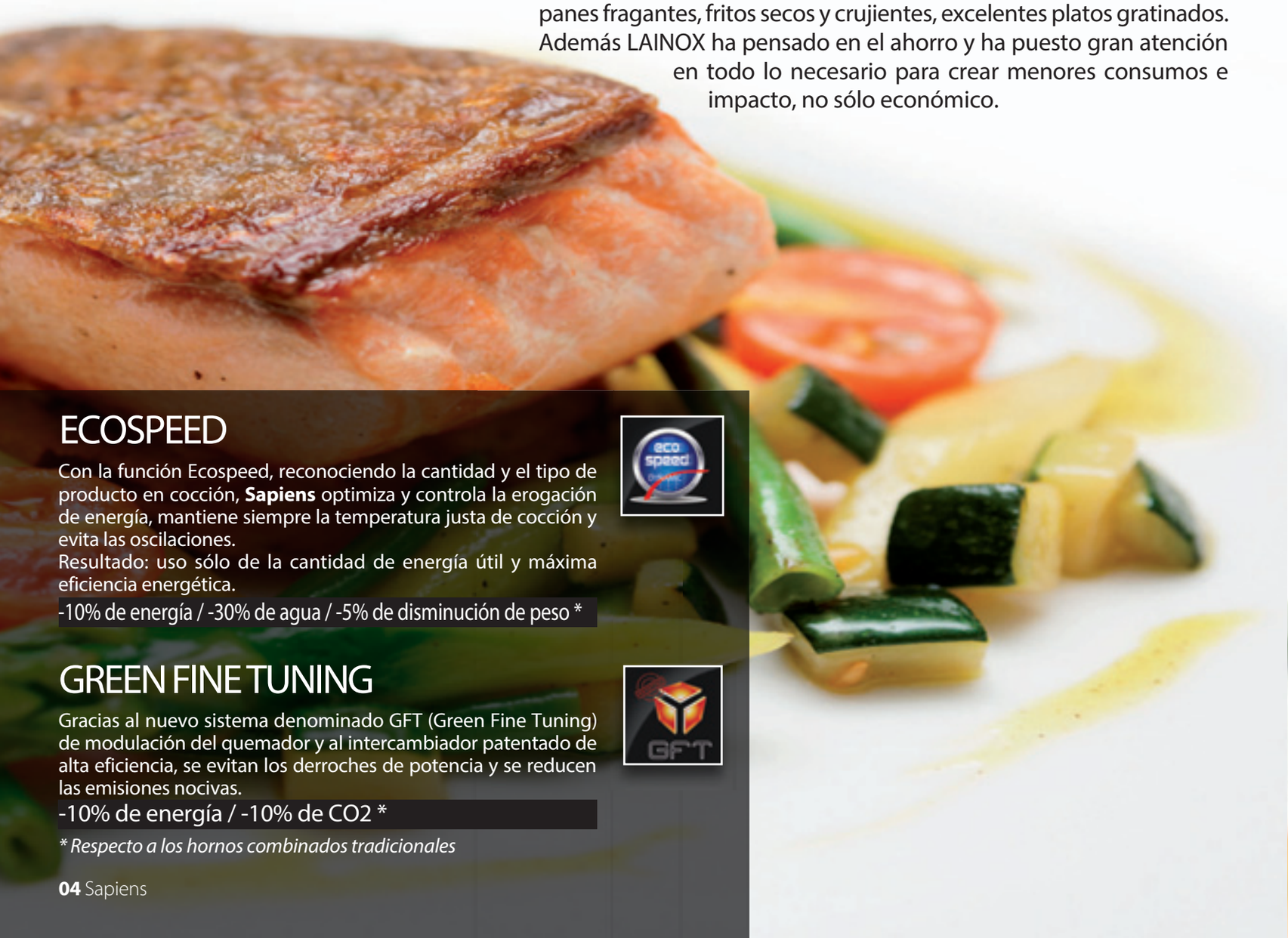
Ducha con envolvimiento automático de serie

Programas de Cocción

Los procedimientos de cocción automáticos de **Sapiens** son simples de usar y aseguran resultados constantes y cualitativos.
Gracias a esta programación el horno se encarga con total autonomía de las distintas fases y de los diferentes parámetros de la cocción:

- selecciona la modalidad de cocción (entre convección, a vapor o combinada vapor + aire caliente)
- controla constantemente la temperatura
- detecta el parámetro de la humedad presente en la cámara de cocción
- regula la velocidad del rotor

Todas las funciones se controlan electrónicamente en todo momento, con la máxima eficiencia: de esta manera **Sapiens** regula constantemente la cocción de manera automática con el resultado de ofrecerte siempre preparaciones ideales, carnes jugosas, salteados y doraduras excelentes, alimento perfectamente cocido en cada parte, postres o panes fragantes, fritos secos y crujientes, excelentes platos gratinados.
Además LAINOX ha pensado en el ahorro y ha puesto gran atención en todo lo necesario para crear menores consumos e impacto, no sólo económico.



ECOSPEED

Con la función Ecospeed, reconociendo la cantidad y el tipo de producto en cocción, **Sapiens** optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción y evita las oscilaciones.
Resultado: uso sólo de la cantidad de energía útil y máxima eficiencia energética.

-10% de energía / -30% de agua / -5% de disminución de peso *

GREEN FINE TUNING

Gracias al nuevo sistema denominado GFT (Green Fine Tuning) de modulación del quemador y al intercambiador patentado de alta eficiencia, se evitan los derroches de potencia y se reducen las emisiones nocivas.

-10% de energía / -10% de CO_2 *

** Respecto a los hornos combinados tradicionales*

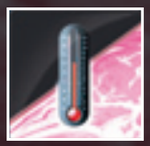
Cocción al Vapor

La cocción al vapor mantiene inalterado todo el valor nutritivo de los alimentos, los colores quedan brillantes, se necesitan menos condimentos, menos agua, menos sal y por lo tanto se baja el costo de producción.

Sapiens permite realizar cocciones con vapor a bajas temperaturas, 50/85°C, con precisión absoluta del resultado y con consumos de agua y de energía mínimos.

La cocción al vapor hasta 100°C permite cocinar con mayor calidad cualquier tipo de alimento que de otra manera debería ser cocido con el sistema tradicional en agua para ebullición, obteniendo ahorros de más del 20%.

Para finalizar, la cocción al vapor forzado hasta 130°C es ideal para productos congelados principalmente si son en grandes cantidades. Los tiempos de cocción son muy rápidos con menores costos de las elaboraciones.



COCCIÓN EN CONSERVA

Innovadora técnica de cocción al vapor con bajas temperaturas controladas que se usa para distintos tipos de productos.
Numerosas son las ventajas cualitativas con tiempos de conservación incluso medio largos.
Nueva manera también de presentar la comida.

COCCIÓN AL VACÍO

Requiere máxima precisión en el grado centígrado de la temperatura en cámara y en la del corazón del producto.
Todo esto se puede asegurar gracias a la sonda de aguja específicas para estas cocciones con el mantenimiento máximo de las cualidades nutritivas y la menor disminución de peso en absoluto.

ECOVAPOR

Sapiens reconoce el nivel de vapor y usa sólo la energía necesaria. Con el sistema EcoVapor se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación del vapor en cámara de cocción.

-10% de energía / -30% de agua / -10% de vapor*

** Respecto a los hornos combinados tradicionales*

Cocción a Convección

Peculiaridad de la cocción a convección es la uniformidad de cocción, resultado que **Sapiens** asegura siempre, para múltiples preparaciones de gastronomía, dulces o saladas.
Tanto si se busca una cocción crujiente y seca como una cocción jugosa y blanda, los sistemas estudiados de LAINOX ofrecen platos excelentes también con cargas llenas, sin derroches o descartes de alimentos no presentables.
La ventilación variable alta o baja con la reducción automática de la potencia abate consumos y derroches de energía y garantiza la perfecta uniformidad de cocción, gracias al exclusivo sistema de distribución del calor en cámara de cocción estudiado por LAINOX y a la bidireccionalidad del ventilador.

COCCIÓN CRUJIENTE Y SECA

Gracias al sistema patentado Fast Dry® (sistema de deshumidificación activa de la cámara de cocción) se obtiene el crocante perfecto y el gratinado de fritos, asados, postres, pan también con cargas llenas. Uso de la capacidad de carga al 100%.

FAST DRY

Cocción Combinada

La cocción combinada, permite obtener resultados optimales con las carnes y los pescados, sin la necesidad de tener que humidificar continuamente el producto para evitar que se seque, gracias al sistema de control del porcentaje de humedad Autoclima®.
Además de tener una cocción al corazón siempre precisa con el uso de la sonda multipunto.

COCCIÓN JUGOSA Y BLANDA

El sistema Autoclima® de LAINOX administra automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
Temperatura y control automático de la humedad siempre ideales de acuerdo al alimento que se debe cocinar. Jugosidad y blandura aseguradas también para la puesta en temperatura de productos cocinados anteriormente.

SONDAS PARA CADA FUNCIÓN

La sonda multipunto asegura siempre una perfecta cocción al corazón del producto.

Sapiens Sistema de La

SUPERADOS LOS VIEJOS SISTEMAS

Los inconvenientes de los sistemas tradicionales son muy conocidos para los profesionales de la restauración: en el caso de las pastillas, los posibles errores en la carga con intercambio de producto o cantidades equivocadas, además del contacto del operador con sustancias tóxicas.

DETERGENTE INNOVADOR

El detergente SOLID CLEAN de nueva fórmula y máxima higiene, puede ser transportado sin autorizaciones (no siendo líquido), ocupa poco espacio porque es sólido y se vuelve a hidratar con el uso, no entra en contacto con el operador.

TIEMPOS DE LAVADO REDUCIDOS A LA MITAD

A todos los beneficios se agrega el del ahorro: reducción drástica de los tiempos de lavado respecto a los sistemas tradicionales y eliminación de los tiempos de preparación. No sirve la manipulación para la introducción de las pastillas y es suficiente seleccionando el nivel de lavado. **Sapiens** hace todo solo.

ANTICALCÁREO INNOVADOR

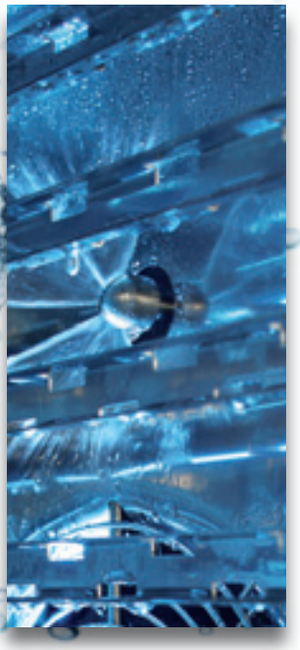
SOLID CAL es el producto LAINOX que mantiene al generador de vapor libre del calcáreo evitando la acumulación. Las ventajas que se obtienen con SOLID CAL son numerosas:

- Eliminación de las averías debidas a la acumulación de calcáreo
- Vapor siempre abundante y puro
- Máxima eficiencia energética y por lo tanto menores consumos
- Rendimientos elevados en el tiempo
- Mayor duración del generador de vapor
- Menores costos de mantenimiento

vado Único al Mundo

SCS SOLID CLEAN SYSTEM

Sapiens inaugura una nueva modalidad de lavado automático opcional con un sistema exclusivo y patentado.
LAINOX supera los sistemas actuales, tanto los de pastillas de distinta naturaleza, que se colocan manualmente en adecuados compartimientos, como aquellos con bidones desde los cuales el sistema de lavado extrae el detergente.
El detergente se suministra en polvo y luego se diluye en agua y se nebuliza en el interior de la cámara de cocción de manera completamente automática. La acción conjunta del producto con el vapor y luego el agua de enjuague tienen la máxima eficacia en las grasas y en los residuos que se depositan durante las cocciones.
Sapiens recibe la carga de un envase con tapón interno de material soluble, introducido en el apropiado cajón, que el sistema administra en autonomía total y que se coloca con una operación muy simple de atornillado.



Lainox Cooking System

NINGÚN DERROCHE DE ALIMENTOS

MAYOR CALIDAD DE LOS PLATOS

MÁXIMA SEGURIDAD ALIMENTARIA

MEJOR ORGANIZACIÓN DE LAS COMPRAS

REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS ENERGÉTICOS

MAYOR VELOCIDAD DE SERVICIO

MAYORES VENTAJAS

Para ti que no sólo eres un Chef que aplica su creatividad a la cocina y a la restauración, sino que eres también un empresario atento que hace de la satisfacción del cliente y de la optimización del trabajo sus puntos de fuerza, LAINOX ofrece instrumentos para todas las exigencias. Estos instrumentos, correspondientes a las tecnologías del frío mediante los abatidores y a la posibilidad del mantenimiento de la temperatura de platos ya cocinados, han sido integrados en el interior de un sistema. Si te preguntas cuantos serán hoy tus clientes, y que platos elegirán, LAINOX tiene la respuesta. Si quieres garantizar un servicio rápido y profesional LAINOX está de tu parte. Todo esto es ***Lainox Cooking System***.

COOK AND SERVE

MANTENEDORES DE TEMPERATURA EMPOTRADOS O DE MESA

Para tener los mejores resultados en la cocina LAINOX ofrece la posibilidad de combinar a la gama Sapiens con un soporte un equipo innovador de doble función:
- Mantenedor de temperatura
- Lenta cocción a baja temperatura +30°÷120°C

Los mandos con control digital permiten configurar la temperatura justa de trabajo en cámara y con la sonda en el corazón de serie el justo grado de mantenimiento o de cocción.
Se obtiene de esta manera un producto excelente siempre con numerosas ventajas en la administración del trabajo.

- Consumos de energía muy bajos (de 0,7÷1kW/h)
- Sin disminución de peso en el mantenimiento y menos del 20% en lenta cocción a B.T.
- Diversificación de las cocciones
- Espacios mínimos de dimensión
- Velocidad en el servicio exprés (banco de la comida)

ABATIDOR NEW CHILL

New Chill es la base del nuevo sistema de organizar la cocina donde la preparación, la cocción, el abatimiento, la conservación y la puesta en temperatura son fases sucesivas de un único trabajo que libera los tiempos de producción de los platos de aquellos del consumo. Anillo de unión entre cocción y conservación del producto, gracias a la grande potencia de enfriamiento y a una adecuada ventilación, New Chill abate rápidamente la temperatura del producto, bloquea la proliferación bacteriana, evitando dispersar la humedad y manteniendo de esta manera inalteradas las propiedades organolépticas.

COOK AND HOLD

COOK AND CHILL

Sapiens La Excelencia t

071

101

072

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Automático con más de 90 programas de cocción probados y memorizados, incluidos programas para la puesta en temperatura de plato y bandeja
- Programable con posibilidad de memorizar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos)
- Cocción manual con tres modalidades de cocción: Convección de 30°C a 300°C, Vapor de 30°C a 130°C, Combinado de 30°C a 300°C
- Manual con posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática para las cocciones diferentes, y funciones de: Mantenimiento (2 modalidades) - Gestión ventosa
- Cocciones con control de la 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
- Teclado Multiprograma para la selección rápida de los programas "press and go" con nueve posiciones (opcional)

FUNCIONAMIENTO

- Pantalla alfanumérica de alta visibilidad
- Tecla para el control de 4 ciclos de cocción con indicador luminoso de visualización
- Tecla de acceso directo a los programas de cocción memorizados y para memorizar.
- Manoplas SCROLLER 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 SCS (Solid Clean System) con dosificación del detergente automático (opcional)
- Sistema anticalcáreo CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de calcáreo en el boiler con tanque integrado y dosificación automática
- Detergente Solid Clean Lainox y anticalcáreo Solid Cal Lainox en cajas de 1 KG (caja de prueba) hidrosolubles usados para la generación de los productos para llenar los tanques integrados (opcional)
- Por los modelos 201 / 202 Sistema de lavado automático (LM) y Sistema Anti calcáreo CALOUT con el uso del detergente líquido CombiClean y producto anti calcáreo CalFree
- Sistema de lavado manual con ducha enrollable

DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de

Modelos con caldera	Capacidad de la cámara 1/1 GN (530 x 325 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Distancia entre guías (mm)	Número de plazas	Potencia Eléctrica (kW)	Potencia Térmica Nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (mm)	Tensión de Alimentación
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

ambién en la Gama

102

201

202

rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción

- Condensación de vapores regulada automáticamente
  - Control manual de la ventosa de la cámara
  - Humidificador manual
  - Iluminación temporizada
- Acceso facilitado a los parámetros programables del usuario, para personalizar el equipo mediante el menú del usuario
- 2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad reducida activa la reducción de la potencia de calentamiento
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional)
- Conexión sonda en el corazón mediante conector externo a la cámara de cocción, con posibilidad de conexión rápida de sonda con aguja para cocción al vacío y pequeños tamaños (opcional)
- Conexión USB para descargar los datos HACCP, actualizar el software y cargar/descargar de 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 – En base a la cantidad y al tipo de producto, Sapiens optimiza y controla la erogación de energía, mantiene siempre la temperatura justa de cocción evitando de esta manera las oscilaciones
- ECOVAPOR - Con el sistema ECOVAPOR se obtiene una clara reducción de consumos de agua y de energía gracias al control automático de la saturación del vapor en cámara de cocción
- GREEN FINE TUNING: nuevo sistema de modulación del quemador e intercambiador de alta eficiencia para evitar derroches de potencia y reducir emisiones nocivas.

FABRICACIÓN

- Cámara perfectamente uniforme, hermética y con soldaduras sin escapes
- Puerta de cierre con doble vidrio temperado, externo con efecto vidriado, con crujía de aire y vidrio interno Termoreflectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia
- Vidrio interno con abertura en forma de libro para una fácil operación de limpieza
- Manija con abertura derecha e izquierda
- Cierres puerta regulable para una capacidad optimal
- Deflector que se puede abrir para una fácil operación de limpieza en el espacio del ventilador.
- Protección contra los chorros de agua IPX5

Direct steam models	Capacidad de la cámara 1/1 GN (530 x 325 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Distancia entre guías (mm)	Número de plazas	Potencia Eléctrica (kW)	Potencia Térmica Nominal Gas (kW/kcal)	Dimensiones externas (mm)	Tensión de Alimentación
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 Configuracion

Lainox ofrece para los distintos modelos de **Sapiens** prácticas y funcionales configuraciones para las distintas exigencias.
Al soporte de acero inoxidable se puede juntar el porta bandejas y un práctico armario neutro con puerta o una caja para accesorios abierta en acero inoxidable.

En caso que exista la necesidad de combinar a **Sapiens** un abatidor/congelador de temperatura y no hay espacio en la cocina se puede colocar un soporte especial debajo del horno para introducir el abatidor (modelos 050/051).
Esta práctica configuración se puede realizar en los siguientes modelos:

- 071 gas/eléctrico
- 101 gas/eléctrico
- 072 gas/eléctrico
- 102 gas/eléctrico

Para quien desea que todo esté en orden y en total conformidad con las normativas HACCP se puede tener una práctica solución con la introducción en el soporte de acero inoxidable de un armario neutro cerrado con porta bandejas y al lado un armario neutro cerrado porta detergentes para la limpieza.

CAMPANAS

Para resolver el problema de los vapores de cocción en las instalaciones a la vista como gastronomías, supermercados, carnicerías, los hornos Sapiens, pueden contar con la campana de acero inoxidable con moto aspirador y abatidor de condensaciones de aire.

es y Soluciones Ideales

¿Espacios reducidos en la cocina y necesidad al mismo tiempo de una amplia diversificación y cantidad de producción?
Ningún problema, la solución se obtiene con las distintas posibilidades de superposiciones.

Se pueden por lo tanto tener las siguientes combinaciones:
Sapiens gas/eléctrico con boiler o vapor directo

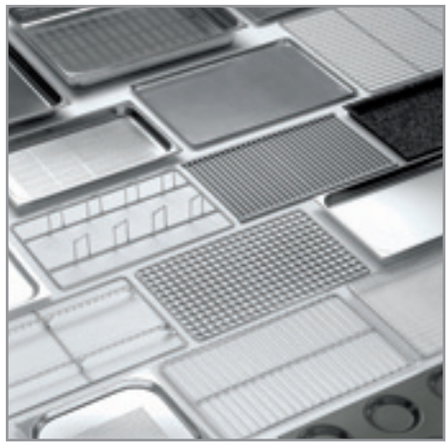
- **Sapiens** 071+071
  capacidad 7+7 Bandejas 1/1 GN
  Medidas 875x825x1890 h

- **Sapiens** 071+101
  capacidad 7+10 Bandejas 1/1 GN
  Medidas 930x825x2110 h

- **Sapiens** 072+072
  capacidad 7+7 Bandejas 2/1 GN o
  14+14 Bandejas 1/1 GN
  Medidas 875x825x1890 h

MULTIGRILL

Cocciones perfectas con los accesorios específicos exclusivos para cada cocción. **Sapiens** no tiene límites en la diversificación de las cocciones, gracias a los distintos accesorios, se pueden obtener parrilladas de carne, verduras y pescado perfectas, frituras crocantes y secas, pinchos únicos o tortillas y quiches de distintas medidas (120-200 mm diámetro), pan y pastelería de distinto tipo, la pizza cocida como en el horno de leña, asados con un dorado perfecto.



frigicoll

ali GROUP 50 YEARS OF EXCELLENCE
global foodservice equipment

Blasco de Garay, 4-6
08960 Sant Just Desvern, Barcelona
frigicoll@frigicoll.es - www.frigicoll.es
Tel.: 93 480 33 22

LAINOX®
DEVICE FOR COOKING