

# Sapiens

## O WIELE ŁATWIEJ, BARDZIEJ INTUICYJNIE I KOMPLETNIE

Cała innowacyjna technika działa na zapleczu, pomagając Ci w przygotowaniu nawet najbardziej złożonych dań, a Ty masz pewność, że parametry pieczenia są prawidłowe.

Dla każdego, kto nie szuka rozwiązania z gruntu elektronicznego, lecz chce przyrządzać potrawy i programować za pomocą prostych, ręcznych poleceń, nie rezygnując jednak z precyzji sterowania cyfrowego.

Dla każdego, kto szuka pieca łatwego w obsłudze, ale solidnego, odpowiedniego dla wszystkich, ale z zaawansowanymi funkcjami, z tradycyjnym podejściem, ale naszpikowanego treścią, urządzenia, które zapewnia spokój i wydajność, firma LAINOX ma właśnie to, czego potrzebujesz. Rozwiązanie to nazywa się Sapiens.

Sapiens jest piecem zapewniającym pieczenie wspomagane





ręcznymi poleceniami sterowanymi elektronicznie. Procedury pieczenia automatycznego pieca Sapiens są łatwe w zarządzaniu i zapewniają uzyskiwanie stałych, wysokiej jakości rezultatów.

Wszystkie funkcje są sterowane elektronicznie, krok po kroku, z maksymalną wydajnością.

Oznacza to, że Sapiens w sposób automatyczny stale dostosowuje tryb pieczenia, co w efekcie daje idealnie przyrządzone dania za każdym razem:

soczyste mięso, doskonałe zrumienienie i złocistą skórkę, równomierne i idealne wypieczenie, desery lub aromatyczny chleb, chrupiące dania smażone na sypko, a także przepyszne zapiekanki.

# Sapiens

## WSZYSTKO CZEGO POTRZEBUJESZ

Piecowi Sapiens nie brak żadnego z automatycznych ani ręcznych elementów sterowania, które są niezbędne dla uzyskania najlepszych i najbardziej jednolitych rezultatów pieczenia. Wyposażenie i funkcjonalność pieca Sapiens udowadniają, w jaki sposób firma LAINOX potraktowała ten projekt i jaką uwagę poświęciła użytkownikowi.



**WYŚWIETLACZ ALFANUMERYCZNY DIODOWY (LED) O DUŻEJ WIDOCZNOŚCI (HVS)**



**KOLOROWY WYŚWIETLACZ O PRZEKĄTNEJ 2,4",**

cieklotwórczy (LCD) z tranzystorami cienkowarstwowymi (TFT) do wizualizacji ulubionych i wstępnie ustawionych programów, zmiennej prędkości wentylatora, mycia automatycznego, menu i ustawień.



**WENTYLATOR O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI OBROTOWEJ**

z możliwością wyboru maksymalnie sześciu prędkości. Dostępny tryb pracy przerywanej do specjalnych wymagań związanych z pieczeniem.



**POKRĘTŁA Z FUNKCJĄ PRZEWIJANIA I PRZYCISKANIA**

(wybierania i potwierdzania)



**PASEK DIODOWY (LED),**

którego segmenty zapalają się kolejno, w zależności od wybranej temperatury pieczenia



**AUTOMATYCZNY SYSTEM MYCIA LCS**

z płynnym detergentem w zasobniku w 100% zdatnym do recyklingu, umieszczonym w specjalnej komorze. (opcjonalny).



**ZEWNĘTRZNA SONDA WIELOPUNKTOWA**

Podłączana za pośrednictwem zewnętrznego złącza do dostarczanej standardowo komory pieczenia.



**NATRYSK RĘCZNY**

samozwijające się, dodatkowe źródło wody, niezbędne w każdej kuchni



**ZŁĄCZE USB**

do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, przesyłania lub pobierania programów pieczenia



**PASEK DIODOWY (LED),**

który gaśnie stopniowo do momentu upływu nastawionego czasu pieczenia.

Albo zapala się stopniowo do momentu osiągnięcia wybranej temperatury wnętrza produktu.





## PIECZENIE KONWEKCYJNE

Cechą charakterystyczną pieczenia konwekcyjnego jest jego jednorodność – rezultat, który piec Sapiens gwarantuje zawsze dla licznych potraw słodkich i słonych.

Niezależnie od tego, czy mają być one chrupiące i sypkie, czy miękkie i soczyste – systemy zaprojektowane przez firmę LAINOX oferują wyśmienite dania nawet przy w pełni załadowanym piecu, bez powstawania odpadów albo potraw, które nie nadają się do pokazania.

Zmienna wysoka lub niska prędkość wentylacji z automatyczną redukcją mocy obniża zużycie energii i ilość powstających odpadów, a także zapewnia doskonałą jednorodność pieczenia dzięki wyjątkowemu systemowi rozpraszania ciepła w komorze pieczenia zaprojektowanemu przez firmę LAINOX, a także wentylatorowi z autorewersem.



## PIECZENIE NA PARZE

Pieczenie na parze zachowuje pełnię wartości odżywczych żywności. Kolory pozostają żywe, potrzeba mniej przypraw, wody i soli, a to przekłada się na niższe koszty produkcji. Sapiens umożliwia pieczenie na parze w niskich temperaturach od 50°C do 85°C z bezwzględną dokładnością i przy minimalnym zużyciu wody i energii.

Pieczenie na parze o temperaturze 100°C pozwala na przyrządzenie dowolnego rodzaju potrawy, która w przeciwnym razie musiałaby być gotowana w tradycyjnym systemie we wrzącej wodzie, co przynosi w efekcie lepszą jakość i oszczędności sięgające ponad 20%.

Wreszcie pieczenie parą w obiegu wymuszonym, w temperaturze do 130°C, doskonale nadaje się do produktów mrożonych, zwłaszcza w dużych ilościach.

Czasy pieczenia są bardzo krótkie przy niższych kosztach przetwarzania.



## PIECZENIE KONWEKCYJNO-PAROWE

Pieczenie konwekcyjno-parowe przynosi doskonałe efekty w przypadku mięs i ryb bez konieczności ciągłego podlewania produktu, by nie dopuścić do jego wysuszenia, dzięki systemowi regulowania wilgotności Autoclimate®. Zapewnia również idealne wypieczenie wnętrza produktu dzięki użyciu sondy wielopunktowej.



## PIECZENIE NA SYPKO I CHRUPKO

Opatentowany system szybkiego osuszania Fast Dry® (system aktywnego osuszania komory pieczenia) zapewnia doskonałą chrupkość i zrumienienie potraw smażonych, grillowanych, deserów i chleba, nawet przy pełnym załadunku pieca. Wykorzystuje 100% ładowności.



## 6 PRĘDKOŚCI WENTYLATORA

Wentylator o zmiennej prędkości obrotowej z możliwością wyboru maksymalnie sześciu prędkości.

Dostępny tryb pracy przerywanej do specjalnych wymagań związanych z pieczeniem. Autorewers (automatyczne odwrócenie kierunku obrotów wentylatora) służący zachowaniu doskonałej jednorodności pieczenia



## PIECZENIE PRÓŻNIOWE

Innowacyjna metoda pieczenia na parze z kontrolowanymi czasami pieczenia, którą można zastosować do rozmaitych rodzajów produktów. Wiąże się ona z licznymi korzyściami pod względem jakości, a także z czasami przechowywania od umiarkowanych do długich.

To również nowy sposób prezentowania potraw, wartości odżywczych i utrzymując na poziomie bezwzględnie minimum możliwą utratę wagi.



## PIECZENIE PRÓŻNIOWE W SZKLANYCH SŁOJACH

Ta metoda pieczenia wymaga maksymalnej precyzji, zarówno jeśli chodzi o temperaturę komory pieczenia, jak i temperaturę wewnętrzną produktu. Można to zapewnić dzięki sondzie igłowej przeznaczonej specjalnie do tego rodzaju pieczenia, zachowując maksimum wartości odżywczych i utrzymując na poziomie bezwzględnie minimum możliwą utratę wagi.



## SYSTEM ECOVAPOR

Sapiens rozpoznaje poziom pary i wykorzystuje jedynie taką ilość energii, jaka jest niezbędna. Zastosowany system ekopary EcoVapor powoduje znaczne zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki automatycznej kontroli nasycenia pary w komorze pieczenia.



## PIECZENIE NA KRUCHO I SOCZYSTO

System klimatyzacji automatycznej LAINOX Autoclima® samoczynnie steruje doskonałym klimatem w komorze pieczenia.

Temperatura i wilgotność są automatycznie regulowane do idealnych poziomów w zależności od pieczonej potrawy. Soczystość i kruchość są również zapewnione w przypadku podgrzewania wstępnie upieczonych potraw.



## SONDY DO KAŻDEJ FUNKCJI

Standardowa sonda wielopunktowa gwarantuje zawsze, że potrawy są upieczone idealnie po sam środek, podobnie sonda igłowa do pieczenia w opakowaniach próżniowych i małych porcji.





## PROGRAMY PIECZENIA

Sapiens jest wyposażony w programy automatyczne LAINOX: 95 wstępnie załadowanych procedur pieczenia, z możliwością wprowadzenia do 99 nowych, zaprogramowanych i zapisanych przez użytkownika, poprzez wybranie nazwy i ikony, z których każdy może mieć do 9 cykli w sekwencji automatycznej. Dzięki zaprogramowaniu piec zarządza wszystkimi różnymi krokami i różnymi parametrami pieczenia w sposób całkowicie autonomiczny:

- wybierając tryb pieczenia (konwekcyjny, parowy, konwekcyjno-parowy),
- stale kontrolując temperaturę,
- wykrywając poziom wilgotności w komorze pieczenia,
- dostosowując prędkość wentylatora.

Pozwala również na bezpośrednie uruchomienie pieczenia ręcznego lub wybranie programu spośród ulubionych specjalnie przeznaczonych do tego pokrętkiem za pomocą funkcji przewijania i przycisku.

Firma LAINOX skoncentrowała się również na oszczędnościach i zadbała w sposób szczególny o wszelkie aspekty ograniczające zużycie i powodowane obciążenia, nie tylko z ekonomicznego punktu widzenia.



## CZYSZCZENIE – DOKŁADNE I ŁATWE

Detergent COMBICLEAN, wytworzony według nowej, ultrahigienicznej receptury, jest dostępny w praktycznym zasobniku, który jest w 100% zdatny do recyklingu, więc nie trzeba go już przekładać ani przelewać.

Gotowy do użycia pojemnik jest umieszczany w specjalnej, ukrytej komorze z opuszczanym zamknięciem.

CALFREE to nowy, dostępny w zasobniku w 100% zdatnym do recyklingu produkt marki LAINOX, który utrzymuje wytwornicę pary w stanie wolnym od kamienia, zapobiegając jego osadzaniu.

Korzyści wynikające ze stosowania odkamieniacza CALFREE są liczne:

- Wyeliminowanie awarii powodowanych wskutek osadzenia się kamienia
- Stały dopływ obfitych ilości czystej pary
- Maksymalna efektywność energetyczna, a tym samym mniejsze zużycie energii
- Wysoka sprawność przez długi okres eksploatacji
- Wydłużenie żywotności wytwornicy pary
- Obniżone koszty utrzymania

Zasobnik odkamieniacza CALFREE ma swoje gniazdo obok komory detergentu COMBICLEAN; różne kolory płynów i nakrętki zapobiegają ich pomyleniu ze sobą.





## FUNKCJA ECOSPEED DYNAMIC

Korzystając z funkcji dynamicznego, ekonomicznego przyrządzenia potraw Ecospeed, dzięki rozpoznawaniu ilości i rodzaju pieczonego produktu Sapiens optymalizuje ilość dostarczanej energii i steruje nią, utrzymując właściwą temperaturę pieczenia i zapobiegając jakimkolwiek jej wahanom. Rezultat: Urządzenie wykorzystuje wyłącznie potrzebną ilość energii i maksymalizuje efektywność energetyczną.



## SYSTEM GREEN FINE TUNING

Nowy system ekologicznej modulacji palnika Green Fine Tuning (GFT) i opatentowany wysokowydajny wymiennik ciepła zapobiegają marnotrawstwu energii i redukują wielkość szkodliwych emisji.



## SKRÓCENIE CZASU MYCIA O POŁOWĘ

Uzyskiwane korzyści polegają między innymi na oszczędności: czas, który trzeba przeznaczyć na mycie, jest znacznie krótszy aniżeli w przypadku systemów tradycyjnych. Wystarczy wybrać odpowiedni poziom mycia, a wówczas Naboo sam zajmie się resztą.



## MYCIE EKOLOGICZNE (ECO)

Nowy, ekologiczny poziom mycia (ECO), stanowiący uzupełnienie dotychczasowych, przyczynia się do dalszego skrócenia wymaganego czasu i zmniejszenia ilości potrzebnego detergentu, co przekłada się na obniżenie kosztów.



# Sapiens

## CHARAKTERYSTYKA

### TRYBY PIECZENIA

- Tryb automatyczny z ponad 90 sprawdzonymi i zapisanymi programami pieczenia, w tym także programami do odgrzewania na talerzu lub na blasze
- Tryb programowalny z możliwością zapisania 99 programów pieczenia w sekwencji automatycznej (do 9 kroków), z przypisaniem nazwy i specjalnej ikony
- Pieczenie ręczne w trzech różnych trybach: konwekcyjne w temperaturze od 30°C do 300°C, parowe w temperaturze od 30°C do 130°C, konwekcyjno-parowe w temperaturze od 30°C do 300°C
- Tryb ręczny z natychmiastowym rozpoczęciem pieczenia
- Pieczenie z regulacją temperatury wnętrza produktu (z użyciem sondy wielopunktowej)
- System Autoclima® do pomiaru i regulowania wilgotności w komorze pieczenia
- System Fast-Dry® do szybkiego osuszania komory pieczenia
- Szybki wybór ulubionych programów za pomocą funkcji przewijania i przyciskania specjalnie przeznaczonym do tego pokrętle

### OBSŁUGA

- Wyświetlacz alfanumeryczny diodowy (LED) o dużej widoczności (HVS) do wizualizacji temperatur, stanu systemu Autoclima, czasu i temperatury na sondzie
- Kolorowy wyświetlacz o przekątnej 2,4 cala, ciekłokrystaliczny (LCD) z tranzystorami cienkowarstwowymi (TFT) do wizualizacji ulubionych i wstępnie ustawionych programów, stanu wentylatora, mycia automatycznego, menu i ustawień
- Pokrętko SCROLLER z funkcją przewijania i przyciskania do potwierdzania wyborów
- Paski diodowe (LED) do sygnalizowania stanu aktywowania temperatury, zegara do odliczania i temperatury sondy
- Ręczne podgrzewanie wstępne

### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Test autodiagnostyczny przed użyciem i w trakcie używania urządzenia z sygnalizacją dźwiękową i opisową wszelkich nieprawidłowości
- Automatyczny system mycia LCS z wbudowanym zbiornikiem do wersji ustawianych na białce roboczym i samoczynne dozowanie detergentu (opcjonalnie)
- Detergent w płynie COMBICLEAN i odkamieniacz CALFREE w zasobniku w 100% zdatnym do recyklingu
- System odkamieniania CALOUT, który zapobiega powstawaniu i osadzeniu się kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem samoczynnym dozowaniem
- Automatyczny system czyszczenia LM oraz system odkamieniania CALOUT, do których używa się detergentu w płynie COMBICLEAN i odkamieniacza CALFREE, w przypadku modeli bojlerowych
- Ręczny system czyszczenia z wysuwanym i chowanym prysznicem ręcznym

### MECHANIZMY STEROWANIA

- Autowewers (automatyczne odwrócenie kierunku obrotów wentylatora) służący zachowaniu doskonałej jakości pieczenia
- Automatyczna regulacja skraplania pary
- Ręczna regulacja upustu nadmiaru ciśnienia z komory
- Nawilżacz ręczny
- Oświetlenie czasowe
- Łatwy dostęp do programowalnych parametrów użytkownika w celu zindywidualizowania urządzenia z poziomu menu użytkownika
- Możliwość wyboru maksymalnie 6 prędkości wentylatora; pierwsze 3 prędkości ograniczają moc grzania
- Do specjalnych programów pieczenia można użyć prędkości przerywanej
- 4-punktowa, odpinana, zewnętrzna sonda rdzeniowa
- Regulacja temperatury wnętrza produktu za pomocą sondy z 4 punktami detekcyjnymi
- Pomiar temperatury pieczenia wnętrza produktu za pomocą sondy igłowej do pieczenia próżniowego i małych porcji (opcjonalnie)
- Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, przesyłania lub pobierania programów pieczenia
- Wstępnie skonfigurowany system optymalizacji zużycia energii SN (opcjonalnie)
- Program serwisowy SERVICE do: testowania działania płyty elektronicznej i wyświetlania odczytów sond temperaturowych – licznik godzin eksploatacji wszystkich funkcji podstawowych urządzenia umożliwiając przeprowadzenie zaprogramowanej konserwacji
- ECOSPEED DYNAMIC — Na podstawie ilości i rodzaju produktu Sapiens optymalizuje ilość dostarczanej energii i steruje nią, utrzymując właściwą temperaturę pieczenia i zapobiegając jakimkolwiek jej wahaniom
- ECOVAPOR — Zastosowany system ekopary ECOVAPOR powoduje zmniejszenie zużycia netto wody i energii dzięki automatycznej kontroli nasycenia pary w komorze pieczenia
- GREEN FINE TUNING — nowy system ekologicznej modulacji palnika gazowego i wysokowydajny wymiennik ciepła zapobiega marnotrawstwu energii i redukuje wielkość szkodliwych emisji

### KONSTRUKCJA

- Idealnie gładka, wodoszczelna komora bez widocznych spawów
- Drzwiczki z podwójną hartowaną szybą: szybą zewnętrzną z efektem odbicia lustrzanego i komorą powietrzną oraz szybą wewnętrzną odbijającą ciepło w celu zmniejszenia ilości promieniowania cieplnego kierowanego w stronę operatora i zwiększenia wydajności
- Otwierana szyba wewnętrzna ułatwiająca czyszczenie
- Klamka otwierająca się w obie strony
- Regulowany zawias drzwiczek zapewniający optymalne uszczelnienie
- Otwierana ostona kierująca powietrze ułatwiająca czyszczenie komory wentylatora
- Stopień ochrony IPX5 — ochrona przed rozbryzgami wody



IPX 5  
IPX 4

EMC



ERCEC

KGS

WRAS

LR



92

LAINOX  
DEVICE FOR COOKING