



## Horno eléctrico LAINOX SAPIENS 102:

Para quienes no buscan la electrónica más atrevida, más bien quieren cocinar y programar con mandos simples y manuales, sin tener que renunciar a la precisión de los controles digitales.

Los hornos Sapiens vienen con un gran equipamiento de serie. Ideal para cualquier negocio de hostelería y industria alimentaria.

## Catálogo de hornos eléctricos industriales

Horno eléctrico **LAINOX** modelo **SAPIENS 102** ideal para los amantes de máquinas sencillas de uso pero sin renunciar a la tecnología de cocción

### HORNO PAELLERO IDEAL ARROCERIAS

- Horno eléctrico 10GN 2/1. O 20 GN 1/1
- Potencia conectada: 36.2kW.
- Tensión: 3 NAC 400.

- Distancia entre guías: 70mm
- Medidas Exteriores: 1072x907x1055mm

## Características de la gama Lainox Sapiens:

### → Hornos Sapiens Modos de cocción:

- Automático con 95 programas de cocción probados y memorizados, incluidos programas para la reposición en temperatura en el plato y en la bandeja.(Sapiens boosted/Compact Sapiens).
- Automático con 64 programas de cocción probados y memorizados, incluidos programas para la reposición en temperatura en el plato y la bandeja.(Aroma Sapiens).
- Programable con posibilidad de guardar 99 programas de cocción en secuencia automática (hasta 9 ciclos) asignando el nombre y el icono correspondiente.
- Modalidad manual con tres modalidades de cocción de inicio inmediato: convección de 30°C a 300°C, vapor de 30°C a 130°C, combinado convección + vapor de 30°C a 300°C.
- Selección rápida de los programas favoritos scroll & push, con scroller dedicado.
- Autoclima® - Sistema que maneja automáticamente el clima perfecto en la cámara de cocción.
- Fast-Dry Boosted® - Sistema automático de deshumidificación rápida de la cámara de cocción

# Ya no podrás prescindir de él

## Tecnología y rendimiento



### Cocciones perfectas

Asar a la parrilla, freír, rostizar, hervir y mucho más.  
Quedarás sorprendido por la velocidad, calidad y uniformidad de las cocciones, incluso con carga completa.



### 95 Programas automáticos

Gracias a la programación el horno se encarga de manera totalmente autónoma de las distintas fases y de los parámetros de cocción



### Higiene controlada

Limpieza impecable para una seguridad constante

## → **FUNCIONAMIENTO del horno Sapiens:**

- Pantalla alfanumérica 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 3,5 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automático, menú, ajustes.
- Manopla SCROLLER PLUS con función de Scroll y de Push para confirmar las elecciones.
- Barras de LED para indicar la función temperatura, tiempo y temperatura en el corazón activada.
- Pre calentamiento manual.
- Función Cool Down para el enfriamiento rápido de la cámara de cocción mediante ventilador.
- Reinicio automático de la cocción en caso de que se produzca una interrupción de

---

la alimentación eléctrica.

- Enfriamiento rápido con eventual inyección de agua en la cámara de cocción.
- Humidificador manual.
- Señalización acústica y visual durante las distintas fases de cocción, con parpadeo de luces de fin de ciclo.
- Interfaz de usuario con posibilidad de elegir entre 29 idiomas.
- Posibilidad de visualizar y cambiar en cualquier momento la receta.



## Sapiens

Todo lo que necesitas

No le faltan a Sapiens todos los dispositivos de control automáticos o manuales indispensables para obtener resultados de cocción mejores y constantes.

Asimismo los dispositivos y las funciones de Sapiens demuestran el cuidado del proyecto y la atención que LAINOX ha querido dedicar al usuario.

### → DOTACIONES DE CONTROL del Sapiens:

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control automático respiradero cámara.
- Posibilidad de elegir hasta 6 velocidades de ventilación; las primeras 3 velocidades activan automáticamente la reducción de potencia de calentamiento. Para cocciones particulares se puede programar la velocidad a intermitencia. (Sapiens boosted/ Aroma Sapiens boosted)
- 2 velocidades de ventilación, la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Para cocciones particulares se puede poner la velocidad a intermitencia (Compact Sapiens).
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección.
- Sonda de aguja multipunto fija, Ø 3 mm.

- 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 SERVICIO.
- 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.
- Iluminación cámara de cocción de led de bajo consumo. Visibilidad óptima en toda la cámara de cocción. Luz neutra que no cambia los colores originales del producto.
- IES, Intelligent Energy System - En base a la cantidad y al tipo de producto, el horno optimiza y controla el suministro de energía, mantiene siempre la temperatura de cocción justa evitando las oscilaciones.

## 95 programas automáticos de cocción

Sapiens está dotado de 95 programas de cocción automática ya almacenados en la memoria, y puede almacenar hasta 99 programas de cocción programables y que pueden ser almacenados por el usuario, configurando el nombre y el icono, cada uno con la posibilidad de disponer de hasta 9 ciclos de secuencia automática.



## ➔ Fabricación: ¿Como és el Horno Sapiens?

- Cámara perfectamente uniforme y hermética.
- Puerta con vidrio doble templado retroventilado, con crujía de aire y vidrio interno

termorefectante para una menor irradiación de calor hacia el operador y una mayor eficiencia.

- Vidrio interno con apertura en libro para una fácil limpieza y mantenimiento.
- Deflector que se puede abrir para una sencilla operación de limpieza del compartimiento ventilador.
- Cámara de cocción en acero inoxidable 18/10 AISI 304 espesor 1 mm, moldeada, con bordes completamente redondeados y amplio radio para obtener un flujo de aire adecuado y facilitar la limpieza.
- Horno full Aisi 304.
- Zócalo lateral inferior de enganche magnético para facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- Sistema de enfriamiento de componentes electrónicos por ventilación forzada, con filtro de protección en acero inoxidable de malla microestirada, de extracción sencilla, que se puede lavar también en el lavavajillas.
- Long Life Component LLC. Uso de nuevos componentes de larga duración.
- Junta de larga duración - Sistema automático electromagnético de retención y liberación de la estructura de carro, para preservar la estanqueidad de la junta de tope.(optional)
- Funcionamiento eléctrico: Sistema de calentamiento cámara de cocción mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800.
- Funcionamiento a gas: Encendido automático de los quemadores con generador electrónico de descarga de alta frecuencia. Control de la llama electrónico y dispositivo de autodiagnóstico con restablecimiento automático del encendido.
- Sistema de calentamiento cámara de cocción a gas de tipo indirecto con quemadores premezclados modulantes de aire impulsado, de alto rendimiento.

## Menos tiempo de espera. Más velocidad. Más calidad

Con Sapiens también podrás ahorrar tiempo



96 pollos rostizados en 30  
min

tiernos en el centro crujientes por fuera



480 filetes en 7 min

Cocción perfecta, segura y sabrosa para un  
buen plato de carne sin preocuparse por  
retrasos



240 huevos fritos en 2 min

Corazón perfecto, la correcta consistencia  
como siempre lo has hecho, multiplicando por  
10 la velocidad

## → CARACTERÍSTICAS GENERALES de la gama Sapiens:

- Intercambiador de calor de alto rendimiento con cámara de expansión en acero refractario.
- GENERACIÓN DE VAPOR DIRECTO :Sistema de producción de vapor de tipo directo en la cámara de cocción mediante inyección de agua directamente en el ventilador y nebulización en los elementos de calentamiento.
  - Ventaja: disponibilidad inmediata de vapor en la cámara de cocción.
- GENERACIÓN DE VAPOR INDIRECTO: Nueva caldera de alto rendimiento en acero inoxidable AISI 304 y alto aislamiento térmico. (Para modelos eléctricos).
- Calefacción de la caldera mediante resistencias eléctricas acorazadas en acero inox INCOLOY 800.
- Nueva caldera en acero inox AISI 316 de alto aislamiento térmico (Para modelos a gas).
- Sistema de calentamiento de la caldera de gas de tipo indirecto con nuevos quemadores modulantes de aire impulsado de alto rendimiento.



- Precalentamiento automático del agua en la caldera.
- Señalización automática para la desincrustación de la caldera.
- Programa para la desincrustación guiada de la caldera.
- Sistema anticalcáreo CALOUT de serie que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera.

## → Dotaciones de Seguridad:

- Limitador de temperatura de seguridad cámara de cocción.
- Dispositivo de seguridad contra el exceso de presión y la depresión en la cámara de cocción.
- Térmico de seguridad motor.
- Sensor de control electrónico apertura/cierre puerta.
- Control electrónico para indicación de falta de agua.
- Autodiagnóstico con visualización inteligente de las averías.
- Sistema de enfriamiento de los componentes ventilado, con visualización de control electrónico de temperatura elevada.
- Dispositivo de detección de llama que interrumpe el flujo de gas en caso de que se apague accidentalmente la llama de los quemadores.
- Presostato de seguridad señalación falta de gas.
- Válvulas de gas de control electrónico de dos etapas.

- Limitador de temperatura de seguridad caldera.
- Presostato de seguridad falta de gas.
- Freno motor ventilador.
- Temperatura externa en la fachada de la puerta de 65°C máx.
- En el caso de interrupción de la alimentación eléctrica durante el lavado, la higiene queda siempre garantizada dado que el ciclo de lavado se reinicia de modo automático.

## → Sistema de limpieza del horno Sapiens:

- VCS - Vapor Cleaning System. Nuevo sistema de lavado automático, con vaporización del detergente en la cámara de cocción. Detergente líquido CombiClean en cartuchos reciclables al 100%. Permite una notable reducción de los consumos de detergente hasta el 30% menos (patentado).
- Sistema anticalcáreo CALOUT que previene la formación y la acumulación de cal en la caldera, con dosificación automática.



¿Estas interesad@ en el hornos Sapiens? ¿Quieres saber la gama de accesorios que dispone?

Contáctanos a través del chat que encontrarás en la parte derecha de tu pantalla, por teléfono 630668204, o en el apartado de contacto (link directo aquí)

### Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1072x907x1055mm