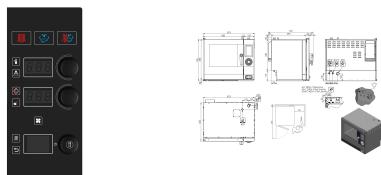


## Übersicht

# LAINOX Compact SAPIENS Kombidämpfer 6xGN 1/1 quer mit Boiler/Dampferzeuger

Produktnummer: CBES061R

**LAINOX**<sup>®</sup>



## Beschreibung

Der Kombidämpfer LAINOX COMPACT SAPIENS besticht mit seinem eleganten und kompakten Design. Er ist ideal für Küchen mit überschaubarem Platz. Heissluftgaren, Dämpfen und Kombidämpfen in einem Gerät auf kleinstem Platz. Das Gerät hat eine Garraumkapazität für sechs 1/1 GN-Bleche. Es eignet sich für Betriebe mit 30-80 Sitzplätzen.

Dieses Gerät verfügt über einen Frischdampferzeuger aus Chromnickelstahl. Ihre Speisen werden dadurch mit gesättigtem Dampf und ohne Temperaturschwankungen gegart. Das Ergebnis sind Speisen ohne Qualitätseinbussen bei Konsistenz und Geschmack. Gönnen Sie sich das gewisse Extra für Ihre heiklen Speisen!

Ein praktisches Gerät, das Garvorgänge einfach manuell starten lässt. Ausserdem können Sie voreingestellte Programme mit der Funktion Scroll & Push verwenden. Während des Garvorgangs arbeitet der Kombidämpfer eigenständig. Er kontrolliert ständig die Temperatur, erfasst die Feuchtigkeit in der Garkammer und steuert die Geschwindigkeit des Lüfters. Das Alphanumerische LED-Display und das 2,4 Zoll Farbdisplay (LCD-TFT) zeigen die Programme, den Status der Ventilation, der automatischen Reinigung und weitere Einstellungen mit guter Sichtbarkeit an. Für die perfekte Sauberkeit sorgt das automatische Reinigungssystem mit Flüssigreiniger (optional). Sie wählen die am besten geeignete Reinigungsstufe und SAPIENS kümmert sich um alles Weitere. Der COMPACT SAPIENS verfügt über ein Spezialfach mit USB-Anschluss, in dem das Zubehör wie Kerntemperaturfühler (optional) oder Nadelsonde (optional) untergebracht werden kann.

Ausserdem achtet der Hersteller LAINOX besonders auf die Nachhaltigkeit seiner Geräte, um Verbrauch und Belastungen in jeder Hinsicht zu senken. Dank der Funktion ECOSPEED kann SAPIENS die Menge und Art des Produkts erkennen und so den Energieverbrauch kontrollieren und optimieren. Es wird stets die ideale Temperatur gehalten und Schwankungen werden vermieden. Das Ergebnis ist der minimale Energieverbrauch bei maximaler Energieeffizienz.

Optional erhältlich sind Füsse, Kerntemperaturfühler in verschiedenen Durchmessern, eine Handbrause für die manuelle Reinigung, Fettfilter, Hitzeschild für die Seitenwand etc. Bitte beachten Sie die Details im technischen Datenblatt.

## Produktinformationen

### Technische Daten

<b>Bedienung:</b>	SCROLL-Rad mit Drückfunktion
<b>Bemerkungen:</b>	wir empfehlen zwingend einen Wasserfilter zu verwenden
<b>Gerätetyp:</b>	Quereinschub, Tischgerät
<b>Kapazität:</b>	6 x GN 1/1
<b>Optional gegen Aufpreis:</b>	beachten Sie das technische Datenblatt, diverses Zubehör auf Anfrage
<b>Rostabstand mm:</b>	60
<b>Wasserablauf mm:</b>	50
<b>Wasseranschluss :</b>	2 x 3/4"
<b>Elektroanschluss:</b>	400V / 50Hz / 3N, Option 230V / 50Hz / 1N möglich
<b>Temperaturbereich °C:</b>	+30/+300
<b>Norm Innenausbau:</b>	Gastronom 1/1 B 530 x T 325 mm
<b>Anschlussleistung:</b>	8.25 kW
<b>Material aussen:</b>	Edelstahl
<b>Material innen:</b>	Edelstahl
<b>Türanschlag:</b>	rechts (auf Wunsch auch links erhältlich)
<b>Breite mm:</b>	875
<b>Tiefe mm:</b>	650
<b>Höhe mm:</b>	705
<b>Gewicht kg:</b>	89