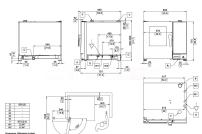


## Übersicht

# LAINOX SAPIENS BOOSTED Kombidämpfer 6xGN 1/1 mit Direktdampf/ab Lager

# LAINOX®

Produktnummer: SAE061B



## Beschreibung

Direkt ab Lager verfügbar:

LAINOX SAPIENS BOOSTED mit automatischem Waschsystem, Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube (NPK).

Der Kombidämpfer LAINOX SAPIENS BOOSTED besticht mit seinem eleganten Design. Heissluftgaren, Dämpfen und Kombidämpfen in einem Gerät mit sensibler Steuerung und robuster Bauweise. Das Gerät hat eine Garraumkapazität für 6x 1/1 GN- oder 3xEN (600x400) Bleche. Es eignet sich für Betriebe mit 30-80 Sitzplätzen. Für gleichbleibend hohe Ergebnisse verfügt SAPIENS als einziges Gerät in der Klasse über eine automatische oder manuelle Steuerung der Garvorgänge. Wie viele andere Ausstattungsmerkmale und Funktionen wird hierdurch deutlich, wie sorgfältig von LAINOX die Entwicklung dieses Gerät durchdacht wurde.

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. Sie wählen die am besten geeignete Reinigungsstufe und SAPIENS kümmert sich um alles Weitere.

Standard-Ausrüstung:

- automatisches Waschsystem mit 1 Kartusche mit flüssigem Waschmittel
- Mehrpunkt-Kenrsonde
- integrierte Duschbrause
- USB-Anschluss
- Netzkabel 3 Meter

## Produktinformationen

### Technische Daten

<b>Bedienung:</b>	SCROLL-Rad mit Drückfunktion
<b>Bemerkungen:</b>	wir empfehlen zwingend einen Wasserfilter zu verwenden
<b>Gerätetyp:</b>	Längseinschub, Tischgerät
<b>Kapazität:</b>	6 x GN 1/1 oder 3 x (600x400)
<b>Optional gegen Aufpreis:</b>	beachten Sie das technische Datenblatt
<b>Rostabstand mm:</b>	70
<b>Wasserablauf mm:</b>	50
<b>Wasseranschluss :</b>	2 x 3/4"
<b>Elektroanschluss:</b>	400V / 50Hz / 3N
<b>Temperaturbereich °C:</b>	+30/+300
<b>Norm Innenausbau:</b>	Gastronorm 1/1 B 325 x T 530 mm
<b>Anschlussleistung:</b>	11.5 kW
<b>Material aussen:</b>	Edelstahl
<b>Material innen:</b>	Edelstahl
<b>Türanschlag:</b>	rechts (auf Wunsch auch links erhältlich)
<b>Breite mm:</b>	852
<b>Tiefe mm:</b>	797
<b>Höhe mm:</b>	775
<b>Gewicht kg:</b>	110