Compact Sapiens

LAINOX

COES061B

КОМБИНИРОВАННАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ С ПРЯМЫМ ПАРОМ - 6 X 1/1 GN. ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ С ПРЯМЫМ ПАРОМ. НЕАВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ С ЭЛЕКТРОННОЙ СИСТЕМОЙ КОНТРОЛЯ







Буквенно-цифровой светодиодный дисплей высокой четкости HVS (High Visibility System). Цветной дисплей с диагональю 2,4 дюйма (ЖК - TFT) для отображения избранных программ, предустановленных программ, вентиляции, автоматической мойки, меню, настроек.

Характеристики

AUTOCLIMA
Автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры.

ECOVAPOR
С данной системой становится возможным значительно снизить потребление электроэнергии и воды, благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры.

ECOSPEED
Система Ecospeed Dynamic в зависимости от количества и типа продукта оптимизирует и контролирует подачу энергии.

С **Fast Dry Boosted**, теперь доступным также во всей линейке Compact, осушение рабочей камеры происходит быстрее. Время приготовления значительно сокращается, при этом всегда обеспечивается идеальная хрустящая корочка и равномерное запекание любых продуктов.

ЭФФЕКТИВНАЯ
Energy monitor. VCS Vapor Cleaning System, новая система мойки. Снижение расхода моющего средства до 30%.

Моющее средство в системе Bag-in-Box (патент в ожидании). -70% пластикового материала, используемого для контейнера. +20% количества моющего средства по сравнению с жёсткими картриджами. 100% перерабатываемости картонной оболочки.

LAINOX MULTI-RACK SYSTEM
Максимальная гибкость приготовления благодаря регулируемым расстояниям между уровнями (26 - 52 - 78 mm).

ПРОЧНАЯ
LLC, Long Life Component. Новые долговечные компоненты. Система EMA (Easy Maintenance Access) для сокращения времени работ.

CE EMC CB IPX4 UKCA

Вместимость

Вместимость		6 x GN1/1	
Расст. между направл.	*mm*	26	1.0
блюд - круассанов	*n.*	54 - 40 - 180	
Общая максимальная загрузка	*kg*	30	66.2
Максимальная загрузка противня	*kg*	15	33.1
Высота последнего противня	*mm*	1485	58.5
Количество кастрюль - h 20		12	
Расстояние между центрами лотков - h 20	*mm*	26	1.0
Количество кастрюль - h 40		6	
Расстояние между центрами лотков - h 40	*mm*	52	2.0
Количество кастрюль - h 65		4	
Расстояние между центрами лотков - h 65	*mm*	78	3.1
Минимальное расстояние между направл.	*mm*	24	0.9

Размеры

Ширина	*mm*	510	20.1
Глубина	*mm*	800	31.5
Высота	*mm*	835	32.9
Макс. внешняя ширина	*mm*	510	20.1
Макс. внешняя глубина	*mm*	890	35.0
Макс. внешняя высота	*mm*	865	34.1
Ширина упаковки	*mm*	650	25.6
Глубина упаковки	*mm*	970	38.2
Высота упаковки	*mm*	1020	40.2
Вес Нетто	*kg*	80	176.4
Вес брутто	*kg*	93	205.1
Объем	*m3*	0,34	NaN
Объем упаковки	*m3*	0,64	NaN
Минимальное свободное пространство при установке - слева	*mm*	50	2.0
Минимальное свободное пространство при установке - сзади	*mm*	50	2.0
Минимальное свободное пространство при установке - справа	*mm*	500	19.7
Ширина варочного отсека	*mm*	380	15.0
Глубина варочного отсека	*mm*	535	21.1
Высота варочного отсека	*mm*	400	15.7

Электропитание

Напряжение		3N-AC 400 V
Электрическая мощность	*A*	12
Частота	*Hz*	50/60
Общая электрическая мощность	*kW*	7.8
Дифференциальный выключатель		RCD cl. B

Гидравлические подключения

Вход для холодной воды	*ø*	/	
Вход для умягченной воды	*ø*	3/4"	
Мин. давление	*bar*	2	
Макс. давление	*bar*	10	
Мин. подача воды	*Lt*	10	
Наклон системы слива		4°	
Слив - ø	*mm*	50	2.0

Качество воды

Макс. температура холодной воды	*°C*	30	86.00
Макс. температура умягченной воды	*°C*	50	122.00
Электропроводность	*µS*	50 - 200	

Выбросы

Скрытая теплота	*W*	1350	
Ощущаемая теплота	*W*	900	
Макс. температура сливаемой жидкости	*°C*	85	185.00

Специальные напряжения и частоты по запросу

TS-CB-M50	3N-AC 400 V / 1N-AC 230 V / 3-AC 230 V - 50 Hz
TS-CB-M60	3N-AC 400 V / 1N-AC 230 V / 3-AC 230 V - 60 Hz
TS-CB1-C50	3-AC 400 V - 50 Hz
TS-CB1-C60	3-AC 400 V - 60 Hz
TS-CB1-D50	3-AC 440 V - 50 Hz
TS-CB1-D60	3-AC 440 V - 60 Hz

СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Fast-Dry Boosted® - Автоматическая система быстрого удаления влаги в рабочей камере.
- Быстрый выбор избранных программ с помощью функции scroll & push посредством специальной рукоятки.
- Программируется с возможностью сохранения в памяти 99 программ готовки в автоматической последовательности (до 9 циклов), с присвоением названия и соответствующей пиктограммы.
- Автоматический с 95 проверенными программами приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне.
- Autoclima® - система, которая автоматически поддерживает идеальный климат в рабочей камере.
- Ручное приготовление с тремя режимами приготовления с моментальным запуском: конвекция от 30°C до 300°C, пар от 30°C до 130°C, комбинированный режим конвекция + пар от 30°C до 300°C

СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ

- SLCV - Smart Chemicals Control - Система точно контролирует расход моющего средства, предупреждая вас о его окончании и предлагая мойку, подходящую для оставшегося количества моющего средства.
- Intelligent Energy System - В зависимости от количества и типа продуктов пароконвектомат оптимизирует и контролирует подачу энергии, всегда поддерживая правильную температуру приготовления и избегая ее колебаний.
- Одноигольчатый стержневой зонд ø 1 мм, для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов небольшого размера. (факультативно).
- Светодиодное освещение рабочей камеры с низким энергопотреблением. Оптимальный обзор во всех точках рабочей камеры. Нейтральная подсветка рабочей камеры, не изменяющая исходные цвета продукта.
- EcoVapor - С данной системой становится возможным значительно снизить потребление электроэнергии и воды, благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры.
- Сервисная программа: настройки функций электронных плат - отображения информации с температурных датчиков - Счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания, конфигурация аппарата.
- Подготовка для системы оптимизации потребления электроэнергии SN (факультативно).
- Контроль температуры в сердцевине продукта термощупом с 4 точками измерения.
- Автореверс вентилятора (автоматическое изменение направления вращения вентилятора) для безупречной равномерности приготовления.
- Возможность подключения USB для скачивания данных ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания / загрузки рецептов приготовления.
- Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупов.
- Возможность выбрать любую из 6-ти предложенных скоростей вентилятора; первые 4 скорости автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата. Для приготовления необычных блюд возможно использовать функцию прерывистой вентиляции.

КОНСТРУКТИВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ

- Long Life Component LLC - Использование новых компонентов с длительным сроком службы (Внутренний порядок утверждения компании Lainox).
- Дверь рабочей камеры с ручным открыванием, с закрытием нажатием, открывается вправо или влево.
- Нижний боковой противожировой фильтр с магнитным креплением для легкой очистки и обслуживания.
- Твердотельные реле для оптимизации потребления электроэнергии и модуляции мощности.
- Компактные бесщеточные двигатели с магнитным приводом и экранированием.
- Быстро открывающаяся лицевая панель для облегчения операций по техническому обслуживанию.
- Встроенный каплесборник двери для сбора конденсата и последующего вывода в дренаж аппарата.
- Новый адаптивный уплотнитель двери аппарата в форме ласточкина хвоста с пазогребневой фиксацией из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины, легко заменяемый.
- Рабочая камера изготовлена из штампованной нержавеющей стали 18/10 AISI 304, толщиной 1 мм, с полностью закругленными краями большого радиуса изгиба для оптимального потока воздуха и облегчения очистки.
- Открывающаяся защитная решетка вентилятора для лёгкой очистки крыльчатки вентилятора и поверхности за дефлектором.
- Регулируемые петли двери для обеспечения идеальной герметичности.
- Открывающееся внутреннее стекло для простоты очистки между стеклами.
- Дверь с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним атермальным стеклом с теплоотражающим покрытием для защиты оператора от жара и большей эффективности.
- Абсолютно гладкая рабочая камера, без швов.
- Система охлаждения электронных плат с принудительной вентиляцией, с защитным фильтром из полимерной сетки с открытыми ячейками; легко снимается и можно мыть в посудомоечной машине.

ХАРАКТЕРИСТИКИ РАБОТЫ

- Пользовательский интерфейс с возможностью выбора до 29 языков.
- Ручной увлажнитель воздуха.
- Быстрое охлаждение с впрыском воды, при необходимости, в рабочую камеру.
- Автоматический перезапуск приготовления в случае отключения электроэнергии.
- Функция Cool Down для быстрого охлаждения рабочей камеры с помощью вентилятора рабочей камеры.
- Ручной предварительный нагрев.
- Светодиодные планки для отображения температуры в камере, времени и установленной температуры в сердцевине.
- Рукоятки SCROLLER с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора.
- Цветной дисплей с диагональю 2,4 дюйма (ЖК - TFT) для отображения избранных программ, предустановленных программ, вентиляции, автоматической мойки, меню, настроек.
- Буквенно-цифровой светодиодный дисплей высокой четкости HVS (High Visibility System) для отображения значений температуры, функции Autoclima, времени и температуры в сердцевине.

РАБОТА ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Система нагрева рабочей камеры с помощью защищенных электрических нагревателей из нержавеющей стали INCOLOY 800.

ГЕНЕРАЦИЯ ПАРА - ПРЯМАЯ ПОДАЧА

- Система прямой подачи пара в рабочую камеру за счет впрыска воды непосредственно на вентилятор и распыления на нагревательных элементах.
Преимущество: мгновенная подача пара в рабочую камеру.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

- В случае отключения электропитания во время мойки, гигиеничность всегда гарантирована, поскольку цикл мойки возобнавляется автоматически .
- Наружная температура лицевой панели не более 65°C.
- Электронная система, сигнализирующая о недостатке воды.
- Датчик открытия/закрытия дверцы с электронным управлением.
- Предохранительный ограничитель температуры рабочей камеры.
- Максимальная высота полки последнего противня 160 см. (Для настольных моделей с использованием специальной опоры).

ОЧИЩЕНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Сверхбыстрая мойка "Fast" продолжительностью 10 минут. Минимальные перерывы в рабочих циклах и всегда оптимальная очистка.
- 7 автоматических программ мойки, без необходимости присутствия оператора после запуска: Ручная - Ополаскивание - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Программы мойки: Ручная, ополаскивание, Eco, Soft, Medium, Hard.
- VCS - Vapor Cleaning System. Инновационная автоматическая система очистки с контролируемой дозировкой. Испарение моющего средства в рабочей камере позволяет значительно сократить расход моющего средства - до 30 %.
- Моющее средство Bag-in-Box. Это новые картриджи моющего средства, которые обеспечивают максимальную безопасность при использовании, исключая любой риск контакта или пролива жидкости.

УСТАНОВКА И УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

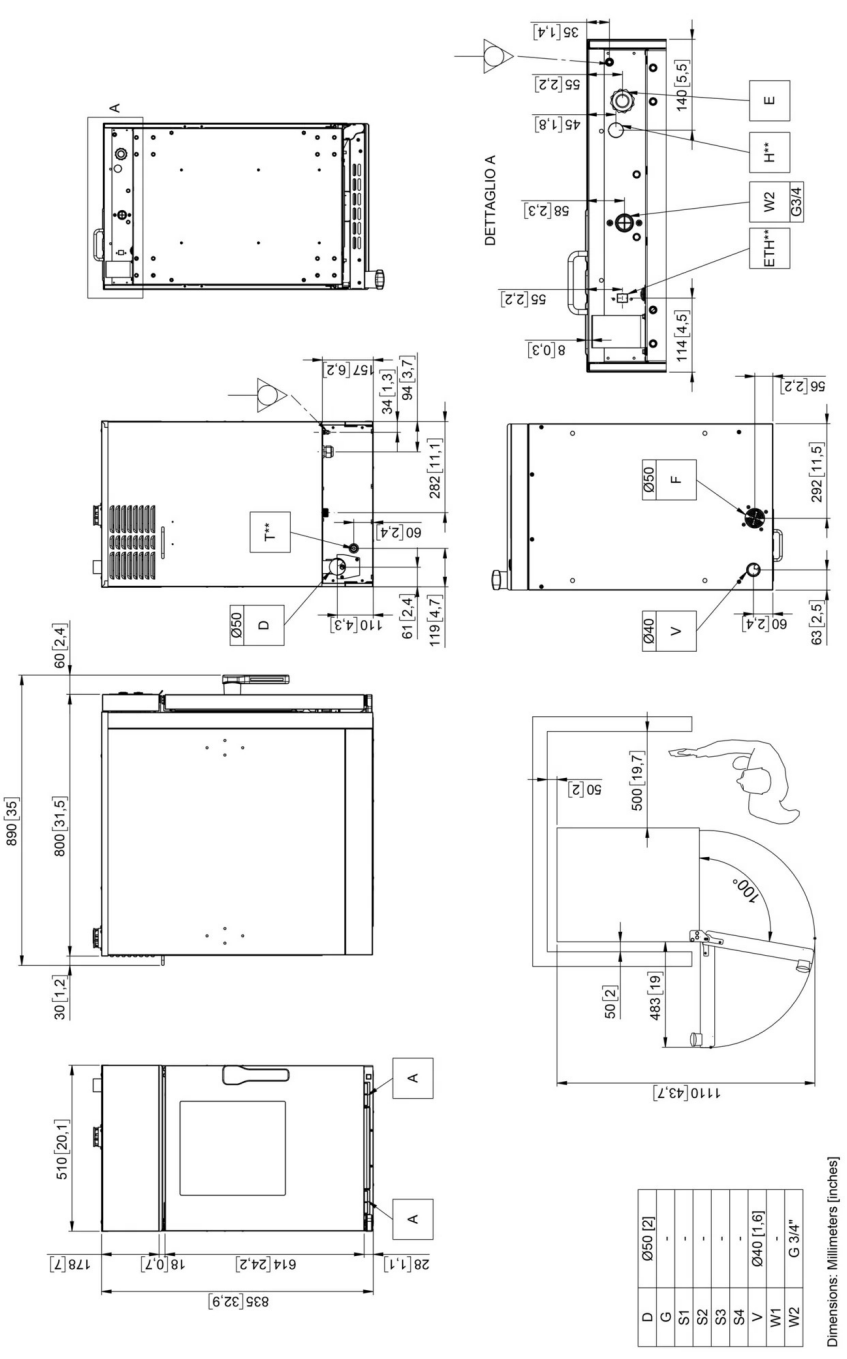
- Сертификация по качеству ISO 9001 / безопасности ISO 45001 / экологичности ISO 14001.
- Процент утилизации продукта: 90%.
- 100 % перерабатываемая упаковка.

СТАНДАРТНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- VCS - система очистки паров. Инновационная автоматическая система очистки с контролируемой дозировкой.
- Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупа. Зонд включен.
- USB-соединение
- Кабель - длина 3 mt. Только для стандартного напряжения 3N-AC 400 V - 50 Hz.
- Lainox Multi-Rack System - Перегородки держатели лотков на регулируемых расстояниях между уровнями (26 - 52 - 78 мм)
- Smart Chemical Control - Для моделей с прямой подачей пара
- Многоточечный щуп-игла ø 3 мм с внешним разъемом

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ УКАЗЫВАЕТСЯ ПРИ ЗАКАЗЕ

APDS: Предохранитель открытия дверцы с двойным щелчком
SN: Доплата за оптимизацию энергопотребления. Только для электрических моделей
BPK: Приспособление для подключения вытяжки (Только для электрических моделей).
MKC061B: Морская версия. Комплект состоит из: полностью AISI 304, перегородки с защитой от опрокидывания.
SNCP: Доплата за оптимизацию энергопотребления. Только для электрических моделей. Эксклюзивно для системы Power Guardian
NPS: Дверца с правыми петлями
SCT10: Возможность подключения к внешнему 10-литровому баку для моющих средств. Исключает использование моющего средства Bag-in-Box.



A	Забор охлаждающего воздуха технического отсека	D	Выход для жидкости	E	Вход для электрического кабеля питания	F	Забор воздуха камеры
G	Вход газа	S1	Выход пара камеры	S2	Выход пара камеры	S3*	Выход пара бойлера
S4*	Выход пара бойлера	V	Клапан выхода пара и безопасность давления камеры	W1	Вход для обычной воды	W2	Вход для умягченной воды
	Эквипотенциальное соединение		Подключение к сети Ethernet				

D	Ø50 [2]
G	-
S1	-
S2	-
S3	-
S4	-
V	Ø40 [1.6]
W1	-
W2	G 3/4"

Данные, представленные в этом документе, считаются необязательными. Компания оставляет за собой право вносить изменения в любое время без предварительного уведомления

LAINOX ALI Group Srl
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy
Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com

11/6/2026