Sapiens
zdaje
każdy
test
LAINOX®
DEVICE FOR COOKING

Sapiens Na Twój ob

To urządzenie dla osób poszukujących wydajnego pieca wysokiej jakości, lecz obawiających się, że zbyt wiele technologii i interakcji ograniczy ich własną osobowość i kreatywność.
Piec **Sapiens** jest pewnym rozwiązaniem dla tych, którzy szukają solidnego, łatwego w obsłudze urządzenia. Ręcznie obsługiwane programy łączą tradycję i bogactwo funkcji zapewniając doskonały efekt dzięki precyzji sterowania elektronicznego.

Sapiens to urządzenie wyposażone w 95 automatycznych programów pieczenia zapisanych w pamięci. Dodatkowo użytkownik może wprowadzić 99 własnych programów, z których każdy może obejmować maksymalnie 4 cykle w automatycznej kolejności.
Dostępne jest także pieczenie ręczne, z maksymalnie 4 cyklami w sekwencji automatycznej i pieczenie ze sterowaniem temperaturą wewnątrz potrawy, przy użyciu sondy wielopunktowej lub igłowej.

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

raz i podobieństwo

Sapiens ma wszystkie elementy sterowania automatycznego i ręcznego, które są niezbędne do uzyskania najlepszych i powtarzalnych efektów.
Urządzenie **Sapiens** i jego funkcjonalność to wyraz uwagi, jaką firma LAINOX poświęca użytkownikowi.

AUTOMATYCZNE
Programy pieczenia
Autoclima®
Fast-Dry®
Automatyczna zmiana kierunku obrotów wentylatora (autorewers)
RĘCZNE
Pieczenie ręczne
Nagrzewanie komory
Nawilżacz
Sterowanie wylotem pary
Ręczne chłodzenie komory pieczenia
Program mycia

Wyraźny wyświetlacz alfanumeryczny

Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia, z wyświetlaczem LED

Podświetlany przycisk dostępu do zapisanych programów oraz programów do zapisania

Pokrętła (wybór i zatwierdzanie opcji)

Programowalna klawiatura do wyboru i natychmiastowego uruchomienia zapisanego programu (idealna do szybkiej obsługi) – opcjonalnie

Regulowany czas oświetlenia

Ergonomiczne otwieranie drzwi

Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrywania /pobierania programów pieczenia

Wyjmowany prysznic ręczny w zestawie

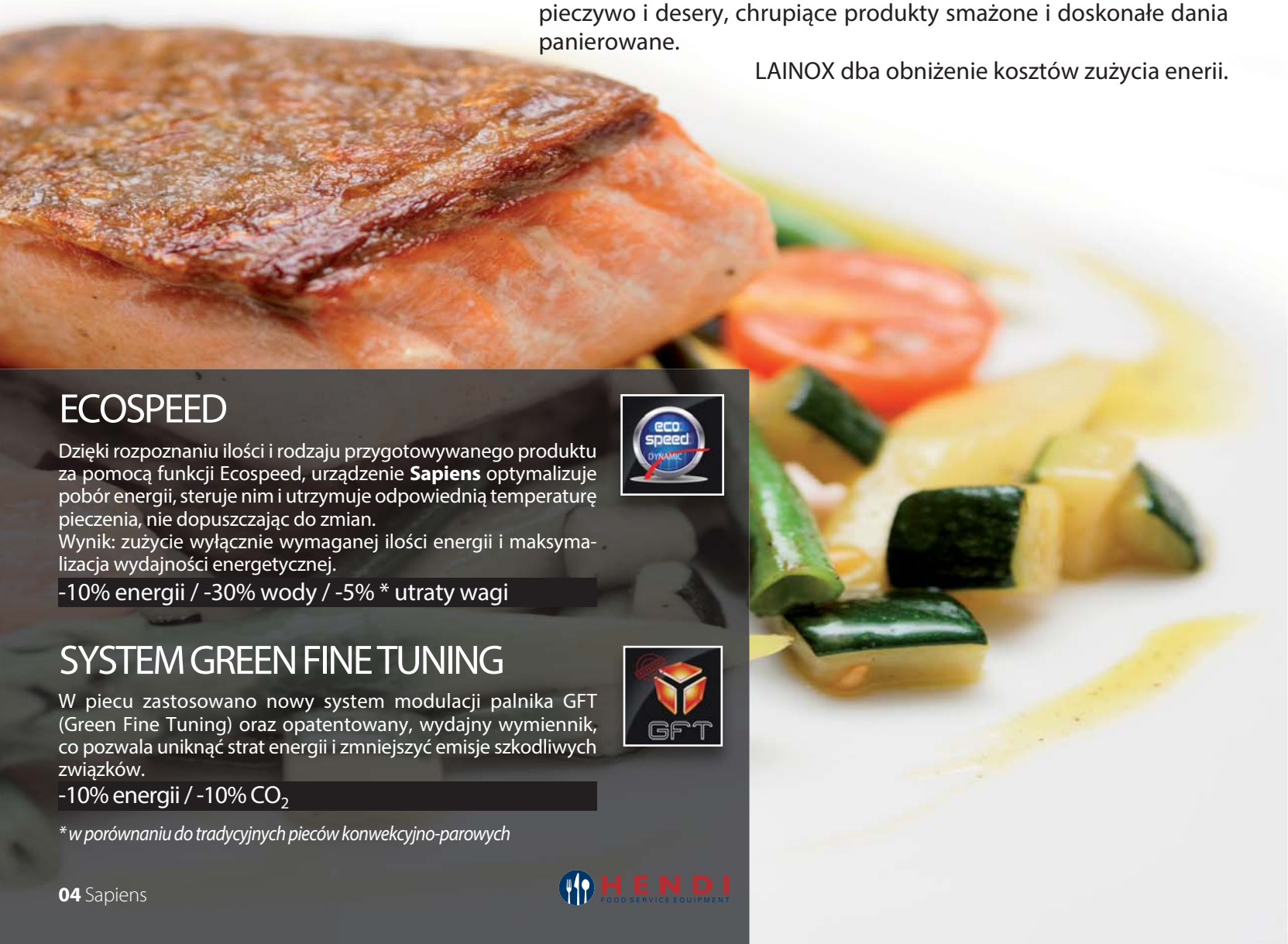
Programy pieczenia

Programy pieczenia automatycznego pieca **Sapiens** są łatwe w obsłudze i zapewniają stałe i powtarzalne efekty.
Dzięki nim piec steruje różnymi fazami i parametrami pieczenia z osobna:

- wybiera metodę pieczenia: pieczenie konwekcyjne, parowe albo konwekcyjno-parowe
- steruje temperaturą
- wykrywa wilgotność komory pieczenia
- reguluje prędkość wentylatora

Wszystkie funkcje są sterowane elektronicznie przez cały czas i z maksymalną wydajnością. W ten sposób urządzenie Sapiens stale i automatycznie reguluje temperaturę pieczenia, dzięki czemu zawsze można uzyskać idealne potrawy: soczyste mięsa, aromatyczne pieczywo i desery, chrupiące produkty smażone i doskonałe dania panierowane.

LAINOX dba obniżenie kosztów zużycia enerii.



ECOSPEED

Dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu za pomocą funkcji Ecospeed, urządzenie **Sapiens** optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian.
Wynik: zużycie wyłącznie wymaganej ilości energii i maksymalizacja wydajności energetycznej.

-10% energii / -30% wody / -5% * utraty wagi

SYSTEM GREEN FINE TUNING

W piecu zastosowano nowy system modulacji palnika GFT (Green Fine Tuning) oraz opatentowany, wydajny wymiennik, co pozwala uniknąć strat energii i zmniejszyć emisje szkodliwych związków.

-10% energii / -10% CO_2

** w porównaniu do tradycyjnych pieców konwekcyjno-parowych*

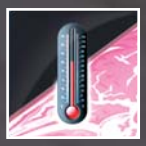
Pieczenie parowe

Gotowanie na parze pozwala zachować wartości odżywcze żywności, żywe kolory, nie wymaga stosowania większej ilości przypraw, wody i soli, co przekłada się na walory smakowe i oszczędności.

Piec **Sapiens** umożliwia pieczenie parowe w niskiej temperaturze 50/85°C, z doskonałą precyzją przy minimalnym zużyciu wody i energii.

Gotowanie na parze w temperaturze 100°C umożliwia przygotowanie każdej potrawy zapewniając lepszą jakość żywności i oszczędności ok. 20%.

Wymuszone gotowanie na parze w temperaturze do 130°C jest idealne dla mrożonych produktów, szczególnie w dużych ilościach. Czas obróbki jest znacznie krótszy, a jej koszt niższy.



GOTOWANIE PRÓŻNIOWE W SZKLANYCH SŁOIKACH

Urządzenie umożliwia innowacyjne gotowanie na parze, przy sterowaniu czasem obróbki, co można wykorzystać do przygotowania różnych rodzajów produktów.
Przekłada się to na jakość i zapewnia długi okres przechowywania.
Jest to także nowa metoda prezentacji potraw.

PIECZENIE PRÓŻNIOWE

Ta metoda wymaga maksymalnej precyzji regulowania temperatury w komorze pieczenia i wewnątrz potrawy.
Możliwe jest to dzięki sondzie igłowej przeznaczonej specjalnie do tego rodzaju przygotowania. Zachowana jest maksymalna wartość odżywcza potrawy i najniższa możliwa utrata wagi.

ECOVAPOR

Urządzenie Sapiens rozpoznaje poziom pary i wykorzystuje tylko wymaganą ilość energii. System EcoVapor umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia.

-10% energii / -30% wody / -10% pary*

** w porównaniu do tradycyjnych pieców konwekcyjno-parowych*

Pieczenie konwekcyjne

Wyróżniającą cechą pieczenia konwekcyjnego jest jednorodność, którą **Sapiens** gwarantuje dla wielu słodkich i aromatycznych potraw. W zależności od potrawy, urządzenia firmy LAINOX pozwalają uzyskać doskonałą chrupkość, miękkość czy soczystość potraw, nawet przy pełnym załadunku, bez strat ilości czy wyglądu.
Zmienna prędkość wentylatora z automatyczną redukcją mocy zmniejsza zużycie energii. Dwukierunkowa wentylacja zapewnia równomierne pieczenie, dzięki wyjątkowemu systemowi rozprowadzania ciepła w komorze pieczenia.

SUCHE, CHRUPKIE PIECZENIE

Dzięki opatentowanemu systemowi Fast Dry® (system aktywnego osuszania komory pieczenia) możliwe jest uzyskanie idealnej chrupkości i przyrumienienia produktów smażonych, grillowanych, deserów i chleba, nawet przy pełnym załadunku. Pozwala to na wykorzystanie 100% pojemności.

FAST DRY

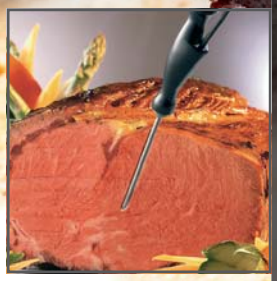
HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

Pieczenie konwekcyjno-parowe

Ten rodzaj pieczenia zapewnia doskonałe wyniki pieczenia mięsa i ryb. Dzięki systemowi kontroli wilgoci Autoclima® nie jest konieczne stałe polewanie mięsa, by nie wyschło.
System ten umożliwia także idealne wypieczenie potrawy dzięki zastosowaniu sondy wielopunktowej.

KRUCHOŚĆ I SOCZYSTOŚĆ

System Autoclima® firmy LAINOX automatycznie steruje idealnym klimatem w komorze pieczenia.
Temperatura i wilgotność są automatycznie regulowane do idealnych poziomów, dostosowanych do rodzaju przygotowywanej żywności. Soczystość i kruchość potrawy zapewnia także podgrzanie przygotowanych dań.



SONDA DO KAŻDEJ FUNKCJI

Sonda wielopunktowa zapewnia idealne wypieczenie wewnątrz produktu.

Sapiens Jedyny w swoi

POPRZEDNIE SYSTEMY SĄ PRZESTARZAŁE

Restauratorzy dobrze wiedzą jakie problemy występują w przypadku systemów tradycyjnych. Przy użytkowaniu tabletek mogą wystąpić problemy z ładowaniem środka albo jego ilością, ponadto użytkownik narażony jest na działanie toksycznych substancji.

INNOWACYJNY ŚRODEK CZYSZCZĄCY

Dzięki nowej formule i maksymalnej higienie użytkowania, środek SOLID CLEAN można bezpiecznie stosować i nie wymaga od użytkownika bezpośredniego kontaktu z substancją.

SKRÓCONY O POŁOWĘ CZAS MYCIA

Kolejną zaletą jest znaczne skrócenie czasu mycia w porównaniu z systemami tradycyjnymi i wyeliminowanie czasu przygotowania. Nie trzeba już używać tabletek, wystarczy wybrać poziom mycia.

INNOWACYJNY ODKAMIENIACZ

SOLID CAL to produkt firmy LAINOX, który usuwa z generatora pary kamień i zapobiega jego powstawaniu. Zalety środka SOLID CAL:

- Wyeliminowanie awarii spowodowanych nagromadzeniem się kamienia
- Zapewnienie obfitej i czystej pary
- Maksymalna wydajność energetyczna i zmniejszenie zużycia energii
- Wysokie osiągi w długim okresie
- Dłuższy okres eksploatacji generatora pary
- Niższe koszty konserwacji

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

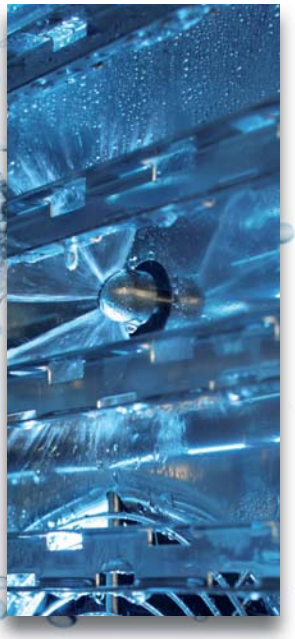
m rodzaju system mycia

SCS (SOLID CLEAN SYSTEM)

Piec **Sapiens** wyposażony został w opcjonalny, automatyczny system mycia z wyjątkowym, opatentowanym rozwiązaniem. System zastosowany przez firmę LAINOX przewyższa obecnie stosowane rozwiązania, zarówno wykorzystujące tabletki, które można ręcznie umieścić w odpowiednich miejscach, jak i systemy ze zbiornikami na środek czyszczący.

Środek czyszczący dostarczany jest w postaci proszku, a następnie rozpuszczany w wodzie i rozpylany w komorze pieczenia. Proces jest całkowicie zautomatyzowany. Działanie środka z parą, a następnie spłukanie wodą zapewnia najwyższą skuteczność w usuwaniu tłuszczu i osadów powstających w trakcie pieczenia.

W urządzeniu **Sapiens** system sam zarządza myciem, środek pobierany jest z pojemnika z kapslem wewnętrznym, wykonanego z rozpuszczalnego materiału i umieszczonego na stałe w szufladzie.



System gotowania Lainox

BEZ MARNOWANIA ŻYWNOŚCI

WYŻSZA JAKOŚĆ POTRAW

MAKSYMALNE BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCI

LEPSZE ZARZĄDZANIE ZAKUPAMI

OBNIŻENIE KOSZTÓW ENERGII

PRZYSPIESZENIE OBSŁUGI

WYŻSZE ZYSKI

Firma LAINOX oferuje wszechstronne narzędzia nie tylko dla kreatywnego kucharza, ale także dla rozważnego przedsiębiorcy, którego mocną stroną jest dążenie do uzyskania zadowolenia klienta i optymalizacji pracy. Narzędzia te opierają się, między innymi, na systemowych rozwiązaniach w zakresie technologii chłodzenia szokowego i utrzymania temperatury przygotowanych dań.
Firma LAINOX potrafi odpowiedzieć na pytanie ilu klientów zostanie obsłużonych i które dania wybiorą. Jeśli chcesz zapewnić szybką i profesjonalną obsługę, możesz liczyć na firmę Lainox. Oto właśnie ***system gotowania Lainox.***

GOTOWANIE
I PODANIE

SZAFY PODTRZYMUJĄCE TEMPERATURĘ WBUDOWANE I NABLATOWE

Aby uzyskać najlepsze wyniki, firma LAINOX umożliwia połączenie urządzeń Sapiens montowanych na stojakach z innowacyjnymi, dwufunkcyjnymi urządzeniami:
- Szafą podtrzymującą temperaturę
- Urządzeniem do długiego gotowania w niskiej temperaturze 30° - 120°C

Cyfrowe sterowanie umożliwia ustawienie temperatury w komorze, a standardowa sonda pozwala skonfigurować odpowiedni stopień podtrzymania lub gotowania.
W ten sposób możesz utworzyć zawsze doskonały produkt i zyskać wiele korzyści w organizacji pracy.

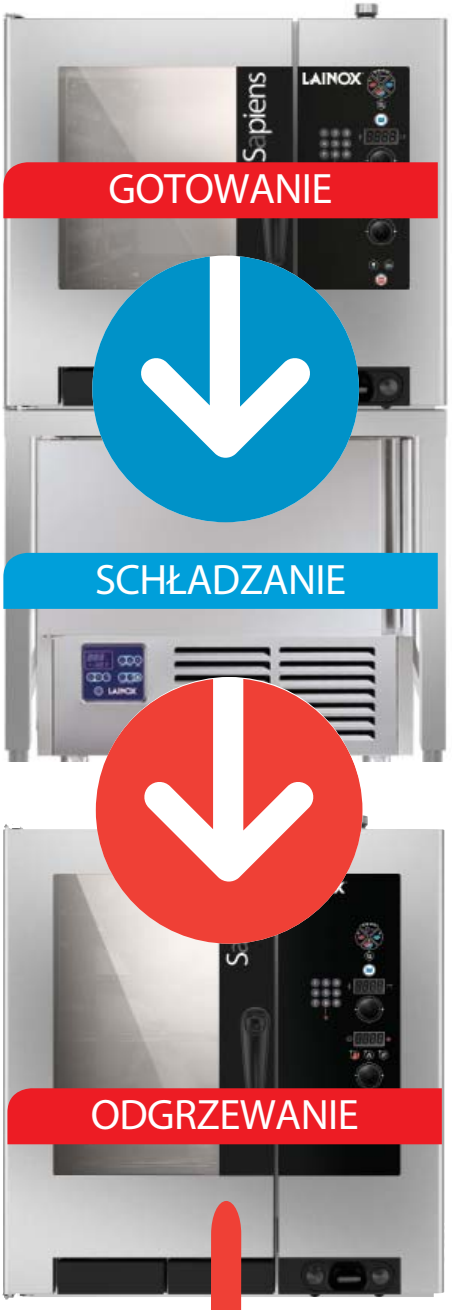
- Wyjątkowo niskie zużycie energii (od 0,7 do 1 kW/h)
- Brak utraty wagi w trakcie podtrzymania i strata poniżej 20% podczas długiego gotowania w niskiej temperaturze
- Zróżnicowanie metod gotowania
- Zmniejszenie wpływu na środowisko
- Szybkość w zakresie obsługi ekspresowej (bank żywności)

HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

GOTOWANIE
I PODTRZYMANIE

SCHŁADZARKA SZOKOWA NEW CHILL

Seria New Chill to kamień milowy w systemie organizacji pracy w kuchni, gdzie przygotowanie, gotowanie, schładzanie, przechowywanie i odgrzewanie stanowią etapy jednego procesu skracającego czas przygotowania potrawy.
Urządzenia tej serii stanowią ogniwo łączące gotowanie i przechowywanie. Dzięki dużej mocy i odpowiedniej wentylacji, urządzenia New Chill szybko obniżają temperaturę produktu, zatrzymują namnażanie się bakterii, uniemożliwiają ucieczkę wilgoci i utrzymują właściwości organoleptyczne.



GOTOWANIE
I SCHŁADZANIE

Sapiens Doskonałość

071

101

072

TRYBY GOTOWANIA

- Tryb automatyczny, ponad 90 zapisanych programów, łącznie z programami odgrzewania na talerzu lub w pojemniku
- Możliwość programowania i zapisania 99 programów pieczenia w kolejności automatycznej (maksymalnie 4 cykle)
- Ręczne gotowanie przy użyciu 3 trybów gotowania:
  – konwekcyjny w temp. 30 – 300°C
  – parowy w temp. 30 – 130°C
  – konwekcyjno- parowy w temp. 30 – 300°C
- Tryb ręczny z możliwością pracy w 4 cyklach w sekwencji automatycznej, dla różnych typów pieczenia i funkcji
- Podtrzymanie temperatury (2 tryby), sterowanie wylotem pary
- Pieczenie ze sterowaniem temperaturą wewnątrz potrawy za pomocą sondy wielopunktowej lub igłowej (opcjonalnie)
- Automatyczny system Autoclima® do pomiaru wilgotności i sterowania jej poziomem w komorze pieczenia

OBSŁUGA

- Wyraźny wyświetlacz alfanumeryczny
- Przycisk sterowania 4 cyklami pieczenia, z wyświetlaczem LED
- Przycisk bezpośredniego dostępu do zapisanych programów pieczenia lub programów do zapisania
- Pokrętło z funkcją wyboru i zatwierdzania opcji
- Nagrzewanie ręczne

MYCIE I KONSERWACJA

- Autodiagnostyka urządzenia przed i w trakcie użytkowania, z opisowym i dźwiękowym sygnalizowaniem nieprawidłowego działania
- Automatyczny system mycia SCS (Solid Clean System) z automatycznym dozowaniem środka myjącego (opcjonalnie)
- System odkamieniania CALOUT, który zapobiega tworzeniu i narastaniu kamienia w bojlerze, z wbudowanym zbiornikiem i automatycznym dozowaniem środka
- Środek myjący Lainox Solid Clean Detergent i odkamieniający Solid Cal w rozpuszczalnych w wodzie opakowaniach 1 kg (próbka) do stosowania we wbudowanych zbiornikach (opcjonalnie)
- W przypadku modeli 201 / 202, automatyczny system mycia (LM) i system odkamieniania CALOUT, przy użyciu płynnego środka myjącego CombiClean i odkamieniacza CalFree
- System mycia ręcznego z wyjmowanym prysznicem.

Model z bojlerem	Pojemność komory 1/1 GN (530 x 325 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Odległość między półkami (mm)	Liczba porcji	Całkowita moc elektr. (kW)	Nominalna moc cieplna wersji gaz. (kW/kcal)	Wymiary zewnętrzne (mm)	Napięcie
SAEB071	7x1/1	70	50/120	**10,5**	-/-	875 x 825 x (H)820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB071	7x1/1	70	50/120	0,5	**15**/12 900	875 x 825 x (H)820	AC 230V - 50 Hz
SAEB101	10x1/1	70	80/150	**16**	-/-	930 x 825 x (H)1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB101	10x1/1	70	80/150	1	**28**/24 080	930 x 825 x (H)1040	AC 230V - 50 Hz
SAEB072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	**19**	-/-	1170 x 895 x (H)820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	**30**/25 800	1170 x 895 x (H)820	AC 230V - 50 Hz
SAEB102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	**31**	-/-	1170 x 895 x (H)1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	**40**/34 400	1170 x 895 x (H)1040	AC 230V - 50 Hz
SAEB201	20x1/1	63	150/300	**31,8**	-/-	960 x 825 x (H)1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB201	20x1/1	63	150/300	1,8	**48**/41 280	960 x 825 x (H)1810	AC 230V - 50 Hz
SAEB202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	**61,8**	-/-	1290 x 895 x (H)1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGB202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	**80**/68 800	1290 x 895 x (H)1810	AC 230V - 50 Hz

całego asortymentu

102

201

202

STEROWANIE

- Autorewers (automatyczna zmiana kierunku pracy wentylatora) pozwalająca na równomierne opiekanie
- Automatycznie regulowane skraplanie pary
  – Ręczne sterowanie wylotem z komory
  – Nawilżacz ręczny
  – Regulowany czas oświetlenia
- Łatwy dostęp do parametrów programowanych przez użytkownika za pomocą menu użytkownika
- 2 prędkości wentylatora (opcjonalnie), zmniejszona prędkość powoduje zmniejszenie mocy grzania
- Sterowanie temperaturą wewnątrz produktu za pomocą sondy z 4 czujnikami
- Możliwość podłączenia sondy za pomocą wejścia na zewnątrz komory pieczenia, umożliwiające szybkie podłączenie sondy do pieczenia próżniowego i obróbki niewielkich kawałków (opcjonalnie)
- Złącze USB do pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania, wgrywania/pobierania programów pieczenia
- Kompatybilność z systemem optymalizacji zużycia energii SN (opcjonalnie)
- Program SERVICE służący do: Sprawdzania działania płyty głównej i wyświetlania sondy temperatury
- Zegar dla wszystkich podstawowych funkcji umożliwiający przeprowadzenie planowanej konserwacji
- ECOSPEED - Dzięki rozpoznaniu ilości i rodzaju przygotowywanego produktu za pomocą funkcji Ecospeed, urządzenie Sapiens optymalizuje pobór energii, steruje nim i utrzymuje odpowiednią temperaturę pieczenia, nie dopuszczając do zmian.
- ECOVAPOR - System ECOVAPOR umożliwia znaczące zmniejszenie zużycia wody i energii dzięki funkcji automatycznego sterowania nasyceniem pary w komorze pieczenia.
- System GREEN FINE TUNING: W piecu zastosowano nowy system modulacji palnika oraz opatentowany, wydajny wymiennik, co pozwala uniknąć strat energii i zmniejszyć emisje szkodliwych związków.

BUDOWA

- Elementy grzewcze komory pieczenia wykonane są ze wzmocnionej stali typu INCOLOY 800
- Drzwi z podwójną hartowaną szybą, efektem lustrzanym, komorą powietrzną i wewnętrzną szybą odbijającą ciepło zmniejszają emisję ciepła w stronę operatora i podnoszą wydajność urządzenia
- Składana szyba wewnętrzna umożliwiająca łatwe czyszczenie
- Uchwyt montowany z prawej albo lewej strony

Model z bezpośrednim natryskiem pary	Pojemność komory 1/1 GN (530 x 325 mm) 2/1 GN (530 x 650 mm)	Odległość między półkami (mm)	Liczba porcji	Całkowita moc elektr. (kW)	Nominalna moc cieplna wersji gaz. (kW/kcal)	Wymiary zewnętrzne (mm)	Napięcie
SAEV071	7x1/1	70	50/120	**10,5**	-/-	875 x 825 x (H)820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV071	7x1/1	70	50/120	0,5	**12**/10 230	875 x 825 x (H)820	AC 230V - 50 Hz
SAEV101	10x1/1	70	80/150	**16**	-/-	930 x 825 x (H)1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV101	10x1/1	70	80/150	1	**18**/15 480	930 x 825 x (H)1040	AC 230V - 50 Hz
SAEV072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	**19**	-/-	1170 x 895 x (H)820	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV072	7x2/1 - 14x1/1	70	70/180	1	**20**/17 200	1170 x 895 x (H)820	AC 230V - 50 Hz
SAEV102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	**31**	-/-	1170 x 895 x (H)1040	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV102	10x2/1 - 20x1/1	70	150/300	1	**27**/23 220	1170 x 895 x (H)1040	AC 230V - 50 Hz
SAEV201	20x1/1	63	150/300	**31,8**	-/-	960 x 825 x (H)1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV201	20x1/1	63	150/300	1,8	**36**/30 960	960 x 825 x (H)1810	AC 230V - 50 Hz
SAEV202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	**61,8**	-/-	1290 x 895 x (H)1810	3N AC 400V - 50 Hz
SAGV202	20x2/1 - 40x1/1	63	300/500	1,8	**54**/46 440	1290 x 895 x (H)1810	AC 230V - 50 Hz

Sapiens Idealne konfi

- Regulowany zawias zapewniający optymalne uszczelnienie
- Zdejmowany deflektor, ułatwiający dostęp do komory wentylatora
- Ochrona IPX5 przed strumieniem wody
- Dla poszczególnych modeli Sapiens oferujemy przydatne konfiguracje, dostosowane do potrzeb
- Do stojaka ze stali nierdzewnej można dodać uchwyt na tace i praktyczną szafkę neutralną z drzwiami albo otwarty zasobnik na akcesoria.

Pod piecem można umieścić specjalną podstawę mieszczącą schładzarkę szokową/zamrażarkę (modele 050/051).
Zmiana konfiguracji możliwa jest w przypadku następujących modeli:

- 071 gazowy/elektryczny
- 101 gazowy/elektryczny
- 072 gazowy/elektryczny
- 102 gazowy/elektryczny

Jeśli wymagany jest idealny porządek i maksymalna zgodność z przepisami HACCP, w stojaku ze stali nierdzewnej można zamontować zamykane szafki neutralne z uchwytem na tace albo do przechowywania środków czystości.

OKAPY

W przypadku pieczenia parowego, piece **Sapiens** można wyposażyć w praktyczny okap ze stali nierdzewnej z napędem i opcją usuwania skroplin.

HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

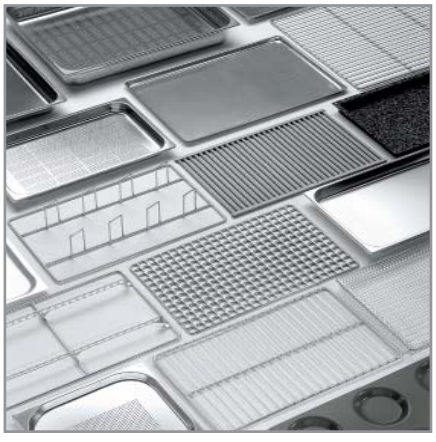
guracje i rozmiary

Urządzenia Sapiens można piętrować. Dostępne są następujące konfiguracje: piec gazowy/elektryczny z bojlerem lub bezpośrednim natryskiem pary

- **Sapiens** 071+071
  pojemność 7+7 tac 1/1 GN
  wymiary 875 x 825 x (H)1890 mm
- **Sapiens** 071+101
  pojemność 7+10 tac 1/1 GN
  wymiary 930 x 825 x (H) 2110 mm
- **Sapiens** 072+072
  pojemność 7+7 tac 2/1 GN
  o 14+14 tac 1/1 GN
  wymiary 875 x 825 x (H) 1890 mm

MULTIGRILL

Doskonałe pieczenie z wyjątkowymi akcesoriami dostosowanymi do każdej czynności. Piec Sapiens pozwala na maksymalne zróżnicowanie potraw. Dzięki dostępnym akcesoriom można przygotować idealne mięso z grilla, warzywa i ryby, potrawy smażone, doskonałe szaszłyki, omlety i quiche, pieczywo, ciasta, pizzę jak z pieca glinianego.



Dane w niniejszym dokumencie nie są wiążące. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian bez uprzedzenia. Firma Hendi Polska nie odpowiada za pomyłki oraz błędy.
Dystrybutor w Polsce
HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT
Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki
Dział Handlowy tel.: 61 658 70 12, -13, -14, -15, -16
info@lainox.pl, www.lainox.pl
LAINOX®
DEVICE FOR COOKING