

Compact by Sapiens

COMBI STEAMER FOR GASTRONOMY

전기식 콤비 스팀 오븐

LAINOX
DEVICE FOR COOKING

COES101



10 x 1/1 GN

Item



자동 습도 조절



에코 팬 속도 조절



에코 팬 속도 조절



가스절약기능 (가스모델)



에코스팀



자동세척 시스템 (옵션)



2단계 속도 팬



멀티프로그램 키보드



멀티포인트 코어 프로브 (옵션)



- 멀티프로그램 키패드는 9개의 버튼으로 프로그램을 빠르고 쉽게 선택할 수 있습니다.

작 동

- 글자와 숫자 방식의 크게 볼 수 있는 디스플레이
- LED 램프로 된 4개의 조리 사이클 관리 버튼
- 프로그램과 레시피를 위한 전용버튼
- 편리하게 조절 및 선택 가능한 스크롤
- 수동식 예열 기능

세척 및 유지 보수

- 장비를 사용하기 시작하기 전에 자가 진단하여, 장비의 이상 발생시 문제 설명과 알림음으로 알려줍니다.
- SCS(Solid Clean System 고체 세제 세척 시스템)는 빌트인 탱크 방식과 자동 세제 분배 방식의 자동 세척 시스템
- 내장형 핸드 샤워건과 수동 세척 시스템

조절 장치

- 자동 양방향 회전 팬으로 완벽한 조리를 구현
- 수동 내부 배출 조절
- 수동 가습 장치
- 할로겐 램프

조리 모드

- 90가지 이상의 검증과 저장된 자동 조리 프로그램으로 조리할 수 있으며, 접시 또는 트레이에 담긴 음식을 자동 프로그램으로 재가열 할 수 있습니다.
- 99개의 저장된 사이클 프로그램 가능 (자동 4 사이클)
- 세 가지 조리 모드로 수동 조리 : 컨벡션 30 ~ 300°C 스팀 모드 30 ~ 130°C, 콤비(컨벡션+스팀) 모드 30 ~ 130°C
- 다른 조리과 기능으로 자동 단계별 4 사이클 수동 조리 : 보온 (두 가지 모드) - 스팀량 조절
- 중심 온도 조절 조리 (멀티포인트 프로브 또는 바늘 프로브) - 옵션 사항
- **AUTOCLIMA** (오토클리마) 오븐 내부의 습도를 측정하고 조절하는 자동 시스템
- **FAST- DRY** (급속 건조) 시스템은 오븐 내부의 습도를 빠르게 건조시킵니다.

- 소프트웨어 사용 및 관리가 쉬워 사용자가 만든 프로그램 사용이 간편
- 2단계 팬 속도 (옵션) : 팬 속도 및 발열 전력 감소
- 4 포인트 멀티코어 프로브 (4군데에서 온도 측정)로 중심온도 측정
- 조리실 외부에 프로브 연결부 통해 중심 프로브를 연결, 작은 조각이나 진공포장 조리를 위한 바늘 프로브를 빠르게 연결할 수 있습니다. (옵션)
- USB 를 활용한 HACCP 데이터 (레시피 등) 다운로드 및 업로드
- 서비스 프로그램 : PC 보드 자동-테스트, 프로브 작동 확인 프로그램 시스템
- **ECOSPEED** (에코 스피드) - 음식의 양과 종류에 따라, SAPIENS는 최적으로 에너지를 조절하고 정확한 조리 온도를 관리, 어떤 변수를 방지합니다. (-10% 에너지 / -30% 물 / -5% 무게 감소)
- **ECOVAPOR** (에코 바이포) - 에코 바이포 시스템으로 내부의 포화 증기를 자동으로 조절하여 물과 에너지 소비를 현저하게 줄입니다. (-10% 에너지 / -30% 물 / -10% 스팀)

구조

- 물 분사로 부터 보호를 위한 IPX5 방수
- 완벽하게 매끈하고, 빈틈 없는 내부 챔버
- 완벽한 단열과 최고의 효율을 위한 열을 반사하는 내부 유리나 넓은 공간의 간격으로 이루어진 이중 문
- 경첩식 내부 유리문으로 완벽한 청소 가능
- 3점식 도어
- 도어 경첩 조절 가능
- 디플렉터를 열어 쉽게 팬 청소 가능

전기식 히팅 시스템

- INCOLOY 800 타입의 재질로 이루어진 히터

안전적 특징

- 안전 온도 조절 장치
- 안전 압력 조절 장치
- 과열 방지 팬 모터
- 마그네틱 도어 스위치
- 물 부족시 알람 작동
- 자가 진단 기능 및 오류 메시지 표시
- 과열 표시 제어 냉각 시스템

기본 장치

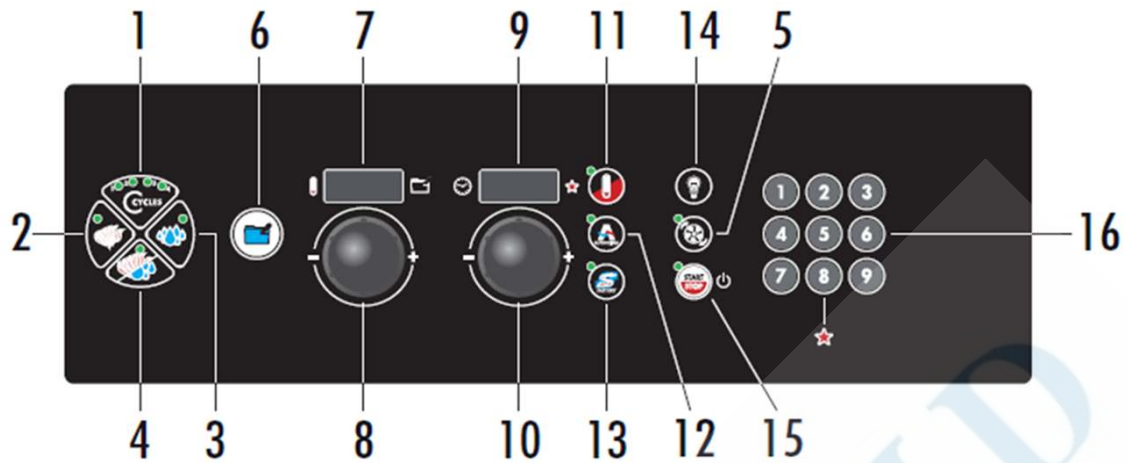
- 빌트인 형 핸드 샤워킷

선택 장치 (옵션)

- 자동 세척 시스템 SCS, 고체 세제 세척 시스템
- 멀티포인트 코어 프로브 - Ø 3 mm
- 2단계 팬 : 일반 / 감속
- 멀티프로그램 키보드
- 배기 후드 연결 구성
- 에너지 절약 시스템을 위한 연결
- 오른쪽 문
- 이동형 랙 + 프레임
- 패스트리 용 이동형 랙 600 x 400 + 프레임
- 패스트리 용 600 x 400 랙용 선반

악세서리 (별매품)

- 바늘 프로브 - Ø 1 mm
- 기름 필터
- HACCP 소프트웨어/조리프로그램이 포함된 USB
- 오븐 다리 (h - 150 mm)
- 캐스터 키트
- 오른쪽 판넬 보호용 스테인레스 스틸 열 차단 판넬
- 열 보호 판넬
- 오븐 받침대
- 하부 칠러를 넣을 수 있는 오븐 받침대
- 사이드 러너
- 스테인레스 선반
- 문과 선반이 달린 캐비닛
- 문이 달린 캐비닛
- 홀딩 캐비닛
- 해상용 고정 플렌지형 다리
- 브레이크 2개로 캐스터 키트가 장착된 오븐 받침대
- 물받이 장착형 트롤리
- 이동형 랙
- 랙과 접시랙 이동용 프레임
- 패스트리 용 이동형 랙 600 x 400 + 프레임
- 패스트리 용 600 x 400 랙용 선반
- 접시용 랙
- 랙 열 커버
- 에어 쿨링 콘덴서 기능의 스테인레스 후드

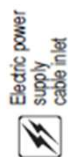


- 1) 조리 사이클 버튼
- 2) 컨벡션 모드 버튼 (구이)
- 3) 스팀 모드 버튼 (스팀)
- 4) 컨벡션/스팀 콤비 모드 버튼
- 5) 팬 속도 감속 버튼
- 6) 조리 프로그램 버튼
- 7) 내부 온도와 프로그램/레시피 표시창
- 8) 온도 설정/선택 다이얼
- 9) 조리 시간 표시창 (잔여 시간/설정 시간)
- 10) 시간 설정/선택 다이얼
- 11) 중심 온도 프로브 조리 버튼
- 12) 자동 습도 조절 버튼 (AUTOCLIMA), 수동 가습 버튼
- 13) 배기 버튼
- 14) 오븐 내부 램프 버튼
- 15) 메인 전원 스위치 - 시작 / 정지 버튼
- 16) 멀티프로그램 키보드

기술적 데이터

용량	GN	10 x 1 / 1 GN	총 전력	kW	15.5
팬 간격	mm	60	가스식 열량	kW / kcal	- / -
인분		80 / 150	내부 열량	kW / kcal	15 / -
외부 규격	mm	510 x 800 x 1120 h	스팀 열량	kW / kcal	- / -
포장 규격	mm	570 x 930 x 1260 h	팬 전력	kW	0.5
무게 - 포장 / 제품	kg	79 / 88	전원 공급 전압	V - 60 Hz	3N AC 380

COES101



Electric power supply cable inlet



Gas inlet and type of thread



Flue pipe



Boiler descaling cap



Steam vent and chamber pressure drop safety device



Oven steam vent



Air extraction



Normal water inlet



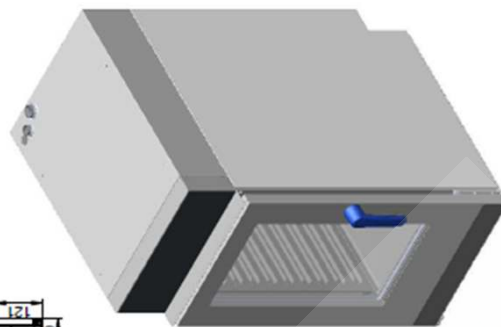
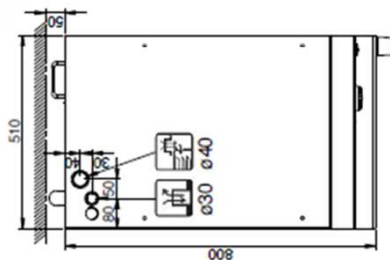
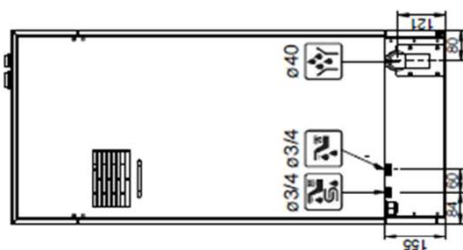
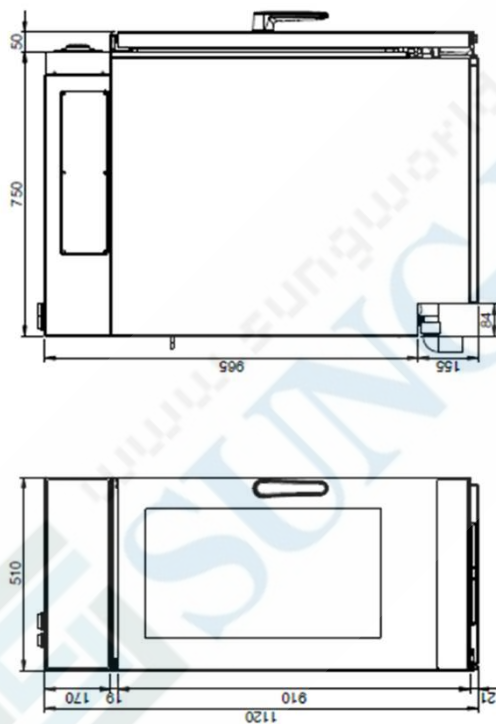
Softened water inlet



Liquid outlet



Steam trap



3AC 230V 4x6mmq
3NAC 400V 5x2.5mmq



According to CE rules, gas ovens must be installed where proper evacuation of burnt gas can be provided (types B13, B23, A3)

