



Sapiens Reloaded

TODO LO QUE NECESITAS

Pantalla alfanumerica de led de alta visibilidad HVS (High Visibility System).
Pantalla de color de 2,4 pulgadas (LCD - TFT) para la visualización de programas favoritos, programas predefinidos, ventilación, lavado automatico, menú, ajustes.



FAST DRY

FAST-DRY



AUTOCLIMA

AUTOCLIMA



VERSIÓN PARA BUQUES



6 VELOCIDADES DE VENTILACIÓN



eco

LAVADO ECO



eco speed

ECOSPEED



ecovapor

ECOVAPOR



eco

LAVADO AUTOMÁTICO

MÁS FÁCIL, MÁS INTUITIVO Y MÁS COMPLETO.



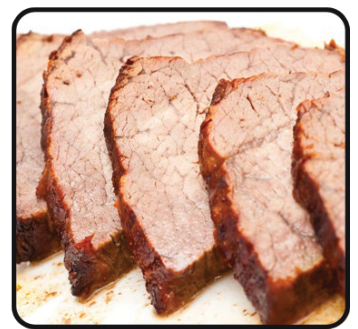
COCCIÓN A CONVECCIÓN



COCCIÓN AL VAPOR



COCCIÓN AL VACÍO



COCCIÓN COMBINADA

MODALIDAD DE COCCIÓN

- AUTOMÁTICO CON 95 PROGRAMAS DE COCCIÓN PROBADOS Y GUARDADOS, INCLUIDOS LOS PROGRAMAS PARA LA RECUPERACIÓN DE LA TEMPERATURA EN BANDEJA O EN EL PLATO.
- PROGRAMABLE CON POSIBILIDAD DE GUARDAR 99 PROGRAMAS DE COCCIÓN EN SECUENCIA AUTOMÁTICA (HASTA 9 CICLOS) ASIGNANDO EL NOMBRE Y EL ICONO CORRESPONDIENTE.
- COCCIÓN MANUAL CON TRES MODALIDADES DE COCCIÓN: CONVECCIÓN DE 30°C A 300°C, VAPOR DE 30°C A 130°C, COMBINADO CONVECCIÓN + VAPOR DE 30°C A 300°C, DE ACTIVACIÓN INMEDIATA.
- SELECCIÓN RÁPIDA DE LOS PROGRAMAS FAVORITOS SCROLL & PUSH, CON SCROLLER DEDICADO.
- AUTOCLIMA[®] SISTEMA AUTOMÁTICO DE MEDICIÓN Y CONTROL DEL PORCENTAJE DE HUMEDAD EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- FAST-DRY[®] SISTEMA DE DESHUMIDIFICACIÓN RÁPIDA DE LA CÁMARA DE COCCIÓN.

FUNCIONAMIENTO

- PANTALLA ALFANUMÉRICAS DE LED DE ALTA VISIBILIDAD HVS (HIGH VISIBILITY SYSTEM) PARA VISUALIZACIÓN DE VALORES DE TEMPERATURA, AUTOCLIMA, TIEMPO Y TEMPERATURA EN EL CORAZÓN.
- PANTALLA DE COLOR DE 2,4 PULGADAS (LCD - TFT) PARA LA VISUALIZACIÓN DE PROGRAMAS FAVORITAS, PROGRAMAS PREDEFINIDOS, VENTILACIÓN, LAVADO AUTOMÁTICO, MENÚ, AJUSTES.
- MANDOS SCROLLER CON FUNCIÓN DE SCROLL Y DE PUSH PARA CONFIRMAR LAS ELECCIONES.
- BARRAS DE LED PARA INDICAR LA FUNCIÓN TEMPERATURA, TIEMPO Y TEMPERATURA EN EL CORAZÓN ACTIVADA.
- PRECALENTAMIENTO MANUAL.

DOTACIONES DE CONTROL

- AUTOREVERSE (INVERSIÓN AUTOMÁTICA DEL SENTIDO DE ROTACIÓN DEL ROTOR) PARA UNA PERFECTA UNIFORMIDAD DE COCCIÓN.
- CONDENSACIÓN DE VAPORES REGULADA AUTOMÁTICAMENTE.
- CONTROL AUTOMÁTICO RESPIRADERO CÁMARA.
- HUMIDIFICADOR MANUAL.
- ILUMINACIÓN TEMPORIZADA.
- ACCESO FACILITADO A LOS PARÁMETROS PROGRAMABLES DEL USUARIO, PARA PERSONALIZAR EL EQUIPO MEDIANTE EL MENÚ DE USUARIO.
- POSIBILIDAD DE ELEGIR HASTA 6 VELOCIDADES DE VENTILACIÓN; LAS PRIMERAS 3 VELOCIDADES ACTIVAN AUTOMÁTICAMENTE LA REDUCCIÓN DE POTENCIA DE CALENTAMIENTO. PARA COCCIONES PARTICULARES SE PUEDE PROGRAMAR LA VELOCIDAD A INTERMITENCIA.
- PREPARACIÓN CONEXIÓN RÁPIDA PARA Sonda AL CORAZÓN TRAMITE CONECTOR EXTERNO A LA CÁMARA DE COCCIÓN (SONDA AL CORAZÓN OPCIONAL).
- CONTROL DE LA TEMPERATURA EN EL CORAZÓN DEL PRODUCTO CON Sonda DE 4 PUNTOS DE DETECCIÓN.
- CONEXIÓN USB PARA DESCARGAR LOS DATOS HACCP, ACTUALIZAR EL SOFTWARE Y CARGAR/DESCARGAR PROGRAMAS DE COCCIÓN.
- PREDISPOSICIÓN AL SISTEMA DE OPTIMIZACIÓN ENERGÉTICA SN (OPCIONAL).
- PROGRAMA DE SERVICE: PRUEBA DE LAS FUNCIONES FICHA ELECTRÓNICA -VISUALIZACIÓN DE SONDAS DE TEMPERATURA - CONTADORES DE HORAS DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO PARA TODAS LAS FUNCIONES PRINCIPALES PARA EL MANTENIMIENTO PROGRAMADO.
- AUTODIAGNÓSTICO DE CONTROL FUNCIONAL ANTES DE INICIAR EL USO DEL EQUIPO, CON SEÑAL DESCRIPTIVA Y ACÚSTICA DE EVENTUALES ANOMALÍAS.
- ECOSPEED - EN BASE A LA CANTIDAD Y EL TIPO DE PRODUCTO EN COCCIÓN, EL HORNO OPTIMIZA Y CONTROLA LA EROGACIÓN DE ENERGÍA, MANTIENE SIEMPRE LA TEMPERATURA JUSTA DE COCCIÓN Y EVITA LAS OSCILACIONES.
- ECOVAPOR- CON EL SISTEMA ECOVAPOR SE OBTIENE UNA CLARA REDUCCIÓN DE LOS CONSUMOS DE AGUA Y ENERGÍA GRACIAS AL CONTROL AUTOMÁTICO DE LA SATURACIÓN DE VAPOR EN LA CÁMARA DE COCCIÓN.
- GREEN FINE TUNING - NUEVO SISTEMA MODULACIÓN DEL QUEMADOR E INTERCAMBIADOR DE ALTA EFICIENCIA PARA EVITAR LOS DERROCHES DE POTENCIA Y REDUCIR LAS EMISIONES NOCIVAS.