

Коммерческое предложение от 12.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Lainox NABOO BOOSTED NAE102B+OB102E

Ссылка на товар:

https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_lainox_naboo_boosted_nae102bob102e



Описание

Пароконвектомат **Lainox NABOO BOOSTED NAE102B+OB102E** предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорным управлением, 6-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, вытягиваемым ручным душем, системой автоматической мойки LCS, 4-точечным датчиком-термошупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входит картридж очищающего средства CDL05 0,99 кг.

Режимы приготовления:

- Interactive Cooking System: система автоматического приготовления блюд по рецептам различных кухонь с описанием блюд и ингредиентов
- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 300 °С
 - Пар: от 30 до 130 °С
 - Комбинированный: от 30 до 300 °С

- Программируемый режим: самостоятельное программирование процесса приготовления из 15 циклов максимум с присвоением каждой программе фото, названия и информации о блюде

Системы контроля:

- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара
- Система Delta T: параллельный контроль температуры в камере и в середине продукта с использованием 4-точечного щупа
- Программа Service: проверка функций электронной платы и вывода температурных датчиков
- Ecospeed®: контроль и оптимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры
- Ecovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Turbovapor®: автоматическое производство идеального количества пара для приготовления продуктов с волокнистой структурой
- Multilevel Plus: автоматическая многоуровневая готовка, позволяющая готовить разные продукты одновременно
- Система самодиагностики с звуковым и визуальным сигналом

Системы управления:

- 10-дюймовый цветной сенсорный экран (LCD-TFT) высокого разрешения
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) One touch
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- ЛТ: двойное многоуровневое приготовление - удвоение функции для каждого противня
- Выбор функций одним касанием, многоуровневые папки, структурирование рецептов
- Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора
- Lainox Cloud: система связи Wi-Fi / Ethernet для сохранения индивидуальных настроек, обновления программного обеспечения, архивирования данных НАССР и скачивания новых рецептов
- USB-порт для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления
- Отложенный запуск программ приготовления

Особенности:

- Возможность выбора из 6 скоростей вентилятора: первые 3 автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Таймер работы оборудования для всех первоначальных функций
- Открывающийся дефлектор для очистки отсека вентилятора
- Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для

предотвращения ожогов и повышенной эффективности

- Внутреннее стекло открывается как «книжка» для простой очистки
- Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности
- Идеально гладкая варочная камера с закруглёнными бортами и теплоизоляцией
- Подсветка
- Защита от воды: IPX5

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 150 / 300
- Вместимость: 10x GN 2/1 / 20x GN 1/1
- Габариты упаковки: 1210x1050x1230 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд для установки
- Вытяжной колпак
- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термошуп с игольчатым сердечником Ø1 мм
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Тепловой шкаф для выдержки и медленного приготовления

Характеристики

| | |
|--|---|
| Подключение | 380 В |
| Количество уровней | 10, 20 |
| Способ образования пара | бойлер |
| Расстояние между уровнями | 70 мм |
| Тип габаритности | GN 1/1, GN 2/1 |
| Размер габаритности (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм, 646x530 / 620x530 мм |
| Панель управления | электронная |
| Автоматическая мойка | Да |
| Ручной душ | Да |
| Подключение к водопроводу | Да |
| Термошуп | Да |
| Температурный режим | от 30 до 320 °С |
| Мощность | 36.7 кВт |
| Ширина | 1055 мм |
| Глубина | 907 мм |
| Высота | 1072 мм |

| | |
|---------------------|--------|
| Вес (без упаковки) | 160 кг |
| Вес (с упаковкой) | 176 кг |
| Страна производства | Италия |

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.