

**Пароконвектомат Lainox NABOO
BOOSTED NAE102B+OB102E**



(Цена со склада в г.Москва)

1 769 959 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

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, системой автоматической мойки LCS, 4-точечным датчиком-термощупом 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 Предварительный нагрев до 320 °C Ручные режимы приготовления: Конвекция: от 30 до 300 °C Пар: от 30 до 130 °C Комбинированный: от 30 до 300 °C 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	34878
Производитель	LAINOX (Лайнокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+320
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	36,7
Ширина, мм	907
Глубина, мм	1055
Высота, мм	1072
Количество уровней	10
Тип парообразования	бойлерный
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325), GN 2/1 (650x530)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	160
Вес в упаковке, кг	176
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1210x1050x1230
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

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 JIT: 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 HACCP и скачивания новых рецептов USB-порт для скачивания данных HACCP, 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 Опции (приобретаются дополнительно): Стенд для установки Вытяжной колпак Система оптимизации энергии SN Датчик-термощуп с игольчатым сердечником Ø1 мм Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней Нейтральный шкаф с дверкой Тепловой шкаф для выдержки и медленного приготовления