

**Пароконвектомат Lainox SAPIENS  
BOOSTED SAE101B+OB101E**



(Цена со склада в г.Москва)

**803 162 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Lainox SAPIENS BOOSTED SAE101B+OB101E предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена программируемым электронным контролем, 6-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, вытягиваемым ручным душем, системой автоматической мойки LCS, системой Calout для предотвращения образования и накопления накипи в бойлере. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. В комплект поставки входит картридж очищающего средства CDL05 0,99 кг.

Режимы приготовления: Автоматический режим: 95 сохраненных программ  
Предварительный прогрев: 320 °С Ручные режимы приготовления: Конвекция: от 30 до 300 °С Пар: от 30 до 130 °С Комбинированный: от 30 до 300 °С Ручной режим с немедленным запуском приготовления Программируемый режим: самостоятельное программирование 99 программ процесса приготовления из 9 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 Multilevel plus: система для создания блюд с разным временем приготовления Fast-Dry@:

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	36914
Производитель	LAINOX (Лайнокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+320
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	18,7
Ширина, мм	852
Глубина, мм	797
Высота, мм	1055
Количество уровней	10
Тип парообразования	бойлерный
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	130
Вес в упаковке, кг	156
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	990x940x1260
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

система быстрого удаления пара Контроль температуры 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 Система самодиагностики с звуковым и визуальным сигналом Ручной разогрев рабочей камеры Ручное управление воздушной заслонкой и увлажнение Системы управления: Буквенно-цифровой дисплей высокого разрешения HVS для отображения значений температуры, функции Autoclima и времени Цветной ЖК-дисплей с диагональю 2,4" для отображения избранных программ, вентиляции, автоматической мойки и настроек Кнопка управления 4 циклами приготовления Кнопка быстрого доступа к сохраненным программам Рукоятка Scroller Plus с функцией Scroll (прокрутка) и Push (нажатие) для подтверждения выбора USB-порт для скачивания данных HACCP, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления Особенности: Функция прерывистой вентиляции для особых условий приготовления Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора Дверца с двойным закаленным термоотражающим стеклом и воздушной прослойкой для предотвращения ожогов и повышенной эффективности Распахивающееся для очистки внутреннее стекло Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности Абсолютно гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений Рукоятка с открытием вправо и влево Светодиодные планки с последовательным включением и выключением в зависимости от выбранной температуры и времени приготовления Освещение с таймером Соединитель за пределами рабочей камеры для быстрого подключения термощупа (приобретается отдельно) Защита от воды IPX5 Дополнительные характеристики: Количество блюд: 80 / 150 Опции (приобретаются дополнительно): Система оптимизации энергии SN Датчик-термощуп Pollogrill (устанавливается после приобретения) и Pollogrill Professional (заказывается при покупке) - практичное приложение для управления приготовлением кур на вертеле Мультигриль Вытяжка из нержавеющей стали со всасывающим вентилятором и воздушным устройством охлаждения конденсата Открытая подставка Закрытая подставка с дверцами Подставка с нейтральным шкафом с дверцей и направляющими для противней Шкаф шокового охлаждения (может быть установлен под подставку) Тепловой шкаф (устанавливается под пароконвектомат) Шкаф со стеклянными дверцами и электронным контролем температуры, времени и влажности (устанавливается под пароконвектомат)