

**Печь конвекционная LAINOX PUFF
PFEN064**



(Цена со склада в г.Москва)

423 230 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная Lainox PUFF PFEN064 предназначена для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорным управлением, 2х-скоростным вентилятором для идеальной равномерности готовки, дверью с поворотным замком, поддоном для сбора конденсата. Рабочая камера изготовлена из штампованной нержавеющей стали AISI 304. Режимы приготовления: Ручные режимы приготовления: Конвекция: от 30 до 260 °C Пар: от 30 до 130 °C Комбинированный: от 30 до 260 °C Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере Multilevel plus - функция многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность Режим многоуровневого приготовления и JIT Возможность программирования и запоминания рецептов приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото ICS (Interactive Cooking System) - автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами, с их историей, ингредиентами, необходимыми кухонными

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	41595
Производитель	LAINOX (Лайнокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	12.5
Ширина, мм	777
Глубина, мм	744
Высота, мм	887
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	104
Вес в упаковке, кг	117
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	910x865x1050
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

принадлежностями, процессом приготовления, автоматической программой и изображением блюда

Системы контроля: Мониторинг и контроль эффективности и техобслуживания внешнего умягчителя воды

Светодиодное освещение варочной камеры с низким энергопотреблением

EcoVaror – система снижения потребления энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры

EcoSpeed - оптимизация и контроль подачи энергии с поддержкой температуры приготовления и избегая ее колебаний

Автодиагностика работоспособности перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей

Energy Monitor - мониторинг потребления энергии, газа, воды и моющих средств

Возможность настройки отключения печи по окончании автоматического цикла мойки

USB-порт для скачивания данных ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания/загрузки программ приготовления.

2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева

Функция прерывистой вентиляции

Функция отложенного старта

Легкий доступ к программируемым пользовательским параметрам для персонализации настроек устройства

Параллельный контроль температуры в камере и в центре продукта, система DELTA T Автореверс для идеальной равномерности приготовления

Особенности: Конструктивные: Двойное подключение для подачи воды (обычной и умягченной)

Легкозаменяемая прокладка фасада печи в форме ласточкина хвоста с пазогребневой фиксацией из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины

Гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений с полностью закругленными краями для оптимального потока воздуха и облегчения очистки

Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора

Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности

Распахивающееся внутреннее стекло для простоты очистки и обслуживания

Дверь с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для защиты оператора от жара и большей эффективности

Технические: Система автоматической мойки LCS с жидким моющим средством

Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7"

Система Autoclima®

Соединение WI-FI с доступом к облачному хранилищу

Lainox Nabook 2 скорости вентиляции