

**+7 (495) 545-90-81** г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7A

# Пароконвектомат Lainox CVES061R



Цена: 660 695.00 руб.

Подключение	380 B
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	8.25
Ширина	875
Глубина	650
Высота	705
Вес (без упаковки)	80
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	60
Вес (с упаковкой)	88
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Опция
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Пароконвектомат Lainox CVES061R серии Compact by Naboo 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, 4-точечным датчиком-термощупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

#### Режимы приготовления:

- Interactive Cooking System: система автоматического приготовления блюд по рецептам различных кухонь с описанием блюд и ингридиентов
- Ручные режимы:
  - ∘ 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 4 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 Т: 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 отпимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры
- Есоvapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Система самодиагностики

#### Системы управления:

- 7 дюймовый сенсорный экран высокого разрешения
- 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:

- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Съемная передняя панель
- 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
- Галогеновая подсветка
- Защита от влаги: IPX4

# Дополнительные характеристики:

Количество блюд: 30 / 80

## Опции (заказываются отдельно):

- Стенд для установки
- Вытяжной колпак
- Мультигриль
- Система оптимизации энергии SN







