ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Lainox SAEB101R+LCS



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	16
Ширина	930
Глубина	825
Высота	1040
Вес (без упаковки)	174
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	197
Управление	электромеханическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 300 °C

Пароконвектомат Lainox SAEB101R+LCS серии Sapiens 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 автоматического сматывания, системой автоматической мойки LCS с жидким моющим средством в полностью перерабатываемом картридже, системой Calout для предотвращения образования и накопления накипи в бойлере и дверцей с ручкой.

В комплект поставки входят 1 картриджная канистра моющего средства CDL05 (0,99 кг) и 1 картриджная канистра средства от накипи CCF05 (0,99 кг).

Режимы приготовления:

- Автоматический режим: 95 проверенных программ приготовления в памяти, включая программы по разогреву на тарелке и противне
- Ручные режимы приготовления:
  - Конвекция: от 30 до 300 °C
  - Пар: от 30 до 130 °C
  - Комбинированный (конвекция + пар): от 30 до 300 °C
- Программируемый режим: возможность сохранения в памяти 99 программ готовки в автоматической последовательности (до 9 циклов), с присвоением названия и соответствующей пиктограммы

Системы контроля:

- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере в зависимости

от приготовляемого продукта
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара - обеспечивает идеальную хрустящую корочку при жарении и потрясающий результат при запекании и приготовлении на гриле
- Программа Service: настройки функций электронной платы, отображения температурных датчиков, счетчики часов работы всех основных систем оборудования для программного сервисного обслуживания
- Ecospeed®: контроль и отпимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры
- Ecovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Ручной предварительный нагрев
- Ручной контроль за отдушиной камеры
- Ручной увлажнитель
- Самодиагностика функциональной проверки до начала эксплуатации прибора с описательным и звуковым сигналом о возможных неполадках

Системы управления:

- Буквенно-цифровой светодиодный дисплей высокой четкости HVS (High Visibility System)
- Цветной ЖК-дисплей (TFT) с диагонаью 2,4″ для отображения избранных и предустановленных программ, вентиляции, автоматической мойки и настроек
- 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
- Легкий доступ к программируемым параметрам для того, чтобы персонализировать пароконвектомат через пользовательское меню

Очистка и обслуживание:

- 7 программ автоматической мойки
- Ручная система мойки с ручным душем
- Система автоматической мойки LCS (Liquid Clean System) со встроенным баком и автоматической дозировкой жидкого моющего средства CombiClean в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100%
- Система защиты от накипи Calout - предотвращает образование и скопление накипи в бойлере, включает встроенный бак и автоматическое дозирование жидкого средства защиты от накипи CalFree в картриджах, подлежащих вторичному использованию на 100%

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
- Габариты в упаковке: 1000x990x1250 мм

Опции (заказываются отдельно):

- 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)


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз