



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

Пароконвектомат Lainox SAPIENS BOOSTED SAE101B+OB101E



Цена: 1 224 332.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	10
Способ образования пара	бойлер
Мощность	18.7
Ширина	852
Глубина	797
Высота	1055
Вес (без упаковки)	120
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	130
Управление	Touch Screen
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть

Пароконвектомат **Lainox SAPIENS BOOSTED SAE101B+OB101E** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд. Управление при помощи сенсорной панели. Пароконвектомат оснащен 6-скоростным вентилятором, авторевверсом, автоматической мойкой LCS, ручным душем, системой Calout и дверцей с удобной ручкой. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

В комплекте картридж очищающего средства CDL05 0,99 кг.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 300 °C
- Количество блюд: 80 / 150
- Габариты упаковки: 990x940x1260 мм
- 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

Режимы приготовления:

- Автоматический режим: 95 сохраненных программ
- Предварительный прогрев: 320 °C
- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 300 °C
 - Пар: от 30 до 130 °C
 - Комбинированный: от 30 до 300 °C
- 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:

- Autoclimate®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Multilevel plus: система для создания блюд с разным временем приготовления
- Fast-Dry®: 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
- Ecosave®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Система самодиагностики с звуковым и визуальным сигналом
- Функция Cool Down для быстрого охлаждения рабочей камеры с помощью вентилятора
- Ручной предварительный нагрев
- Ручное управление воздушной заслонкой и увлажнение

Системы управления:

- Буквенно-цифровой дисплей высокого разрешения HVS для отображения значений температуры, функции Autoclimate и времени
- Цветной ЖК-дисплей с диагональю 3,5" для отображения избранных программ, вентиляции, автоматической мойки и настроек
- Кнопка быстрого доступа к сохраненным программам
- Пользовательский интерфейс с выбором из 29 языков
- 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

Опционально доступно к заказу:

- 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