



Пароконвектомат Lainox SAEB071+SCS+KSC004



Цена: 0.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Способ образования пара	бойлер
Мощность	10.5
Ширина	875
Глубина	825
Высота	820
Вес (без упаковки)	139
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Опция
Температурный режим	от 30 до 300

Пароконвектомат Lainox SAEB071+SCS+KSC004 серии Sapiens предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена ручным управлением с электронным контролем, вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, системой автоматической мойки SCS, системой Calout для предотвращения образования и накопления накипи в бойлере, 4-точечным датчиком-термощупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят 1 картридж Solid Cal для бойлера 1 кг и 2 очищающего средства Solid Clean 1 кг.

Режимы приготовления:

- Автоматический режим: 95 сохраненных программ
- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 300 °C
 - Пар: от 30 до 130 °C
 - Комбинированный: от 30 до 300 °C
- Программируемый режим: самостоятельное программирование 99 программ 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
- Контроль температуры в середине продукта с использованием 4-точечного шупа
- Программа Service: проверка функций электронной платы и вывода температурных датчиков
- Ecospeed®: контроль и оптимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры

- Esovapor®: 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:

- Светодиодный буквенно-цифровой экран
- 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:

- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Открывающийся дефлектор для очистки отсека 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
- Идеально гладкая рабочая камера без швов и соединений
- Запрограммированное по времени освещение
- Защита от воды: IPX5

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 50 / 120
- Вместимость: 7х GN 1/1

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд для установки
- Вытяжной колпак
- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термощуп с игольчатым сердечником Ø1 мм
- Мультигриль
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Многопрограммная клавиатура



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз