



Пароконвектомат Lainox COES101R+ICLD



Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	7.75
Ширина	510
Глубина	800
Высота	880
Вес (без упаковки)	73
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	60
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Опция
Температурный режим	от 30 до 300 °С

Цена: 471 565.00 руб.

Пароконвектомат Lainox COES101R+ICLD серии Compact by Naboo предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронным управлением, 1-скоростным вентилятором с автореверсом для идеальной равномерности готовки, ручным душем ICLD и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят 2 решетки GN 1/1 из нержавеющей стали. Гастрономы и решетки вставляются узкой стороной вперед.

Режимы приготовления:

- Автоматический: более 90 сохраненных программ
- Ручные режимы:
 - Конвекция: от 30 до 300 °С

- Пар: от 30 до 130 °C
- Комбинированный: от 30 до 300 °C
- Ручной режим с немедленным запуском приготовления
- Программируемый режим: самостоятельное программирование до 99 рецептов 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
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара
- Программа Service: проверка функций электронной платы и вывода температурных датчиков
- Ecospeed®: контроль и оптимизация подачи энергии с поддержанием установленной температуры
- Ecovaror®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Система самодиагностики

Системы управления:

- Буквенно-цифровой дисплей высокого разрешения HVS для отображения значений температуры, функции Autoclimate и времени
- Цветной ЖК-дисплей с диагональю 2,4" для отображения избранных 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
- Отложенный запуск программ приготовления

Особенности:

- Ручное пароувлажнение
- Ручная регулировка выпускного отверстия камеры
- Ручной предварительный нагрев
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Съёмная 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
- Подсветка с таймером
- Защита от влаги: IPX4

Опции (заказываются отдельно):

- Многоточечный датчик-термощуп с диаметром 3 мм
- Автоматическая мойка
- Стенд для установки
- Вытяжной колпак
- Мультигриль
- Система оптимизации энергии SN



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз