ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

# Пароконвектомат Lainox NAGB071R+NSG




**Цена: 0.00 руб.**

| | |
|---|---|
| **Подключение** | газ |
| **Количество уровней** | 7 |
| **Способ образования пара** | бойлер |
| **Мощность** | 0.5 |
| **Ширина** | 875 |
| **Глубина** | 825 |
| **Высота** | 820 |
| **Вес (без упаковки)** | 156 |
| **Страна-производитель** | Италия |
| **Гарантия** | 12 мес. |
| **Категория** | Пароконвектоматы |
| **Расстояние между уровнями** | 70 |
| **Управление** | электронное |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1 |
| **Автомойка** | Есть |
| **Температурный режим** | от 30 до 300 |

Пароконвектомат Lainox NAGB071R+NSG серии 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, вытягиваемым ручным душем, системой автоматической мойки LCS, системой Calout для предотвращения образования и накопления накипи в бойлере, 4-точечным датчиком-термощупом Ø3 мм и креплением к вытяжному зонту. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят 1 картридж CalFree для бойлера и 1 очищающего средства CDL05 0,99 кг.

Режимы приготовления:

- Interactive Cooking System: система автоматического приготовления блюд по рецептам различных кухонь с описанием блюд и ингридиентов
- 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 процесса приготовления из 15 циклов максимум с присвоением каждой программе фото, названия и информации о блюде
- Мультигриль Smokegrill 3 в 1 для приготовления барбекю / копчения / ароматизации

Системы контроля:

- Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере
- Fast-Dry®: система быстрого удаления пара
- Система Delta T: 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
- Ecovapor®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии
- Turbovapor®: автоматическое производство идеального количества пара для приготовления продуктов с волокнистой структурой
- Система самодиагностики с звуковым и визуальным сигналом
- Green Fine Tuning: система регулирования нагрева с высокоэффективным теплообменником для снижения потребления мощности и вредных выбросов

Системы управления:

- 10-дюймовый цветной сенсорный экран (LCD-TFT) высокого разрешения
- Быстрое начало автоматических программ приготовления (ICS) One touch
- Интеллектуальное распознавание рецептов в папке многоуровневого приготовления
- JIT: двойное многоуровневое приготовление - удвоение функции для каждого противня
- 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:

- Возможность выбора из 6 скоростей вентилятора: первые 3 автоматически активируют уменьшение мощности нагрева пароконвектомата
- Внешнее подключение температурного щупа с возможностью быстрого подключения щупа-иглы для приготовления в вакуумной упаковке или для продуктов маленького размера
- Таймер работы оборудования для всех первоначальных функций
- 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
- Защита от воды: IPX5

Дополнительные характеристики:

- Количество блюд: 80 / 150
- Мощность:
    - Электрическая: 0,5 кВт
    - Номинальная газовая: 15 кВт

Опции (заказываются отдельно):

- Стенд для установки
- Вытяжной колпак
- Система оптимизации энергии SN
- Датчик-термощуп с игольчатым сердечником Ø1 мм
- Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней
- Нейтральный шкаф с дверкой
- Тепловой шкаф для выдержки и медленного приготовления


Товар
сертифицирован


Гарантия


Монтаж
и настройка


Доставка или
самовывоз