

**Пароконвектомат Lainox NABOO
BOOSTED NAE101B+OB101E**



(Цена со склада в г.Москва)

1 001 321 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Lainox NABOO BOOSTED NAE101B+OB101E 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, системой автоматической мойки LCS, 4-точечным датчиком-термошупом Ø3 мм и дверцей с ручкой. Корпус изготовлен из нержавеющей стали AISI 304. В комплект поставки входит картридж очищающего средства CDL05 0,99 кг. Режимы приготовления: Interactive Cooking System: система автоматического приготовления блюд по рецептам различных кухонь с описанием блюд и ингредиентов Предварительный нагрев до 320 °С Ручные режимы приготовления: Конвекция: от 30 до 300 °С Пар: от 30 до 130 °С Комбинированный: от 30 до 300 °С Программируемый режим: самостоятельное программирование процесса приготовления из 15 циклов максимум с присвоением каждой программе фото, названия и информации о

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	34874
Производитель	LAINOX (Лайнокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+320
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	18,7
Ширина, мм	852
Глубина, мм	797
Высота, мм	1055
Количество уровней	10
Тип парообразования	бойлерный
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	140
Вес в упаковке, кг	165
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	990x940x1260
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

блюде 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 оптимизация 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 Multilevel Plus: автоматическая многоуровневая готовка, позволяющая готовить разные продукты одновременно Система самодиагностики с звуковым и визуальным сигналом Системы управления: 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: Таймер работы оборудования для всех первоначальных функций Открывающийся дефлектор для очистки отсека вентилятора Парогенератор OB061E 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: Минимальный расход воды: 10 л/мин Опции (приобретаются дополнительно): 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