

**Пароконвектомат Lainox NABOO  
COMPACT COEN061R**



(Цена со склада в г.Москва)

**611 316 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Lainox COEN061R серии Compact by 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, системой автоматической мойки LCS, 4-точечным датчиком-термощупом 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 Ручные режимы: 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 блюде Многоуровневое приготовление 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

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	34881
Производитель	LAINOX (Лайнокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+300
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7,75
Ширина, мм	510
Глубина, мм	800
Высота, мм	880
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	81
Вес в упаковке, кг	94
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	580x920x1110
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

использованием 4-точечного щупа  
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: 7 дюймовый сенсорный экран  
высокого разрешения с функцией Touch  
Screen 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 Моментальный вывод в  
режиме ICS графика HACCP Отложенный  
запуск программ приготовления  
Особенности: Внешнее подключение  
температурного щупа с возможностью  
быстрого подключения щупа-иглы для  
приготовления в вакуумной упаковке или  
для продуктов маленького размера  
Прерывистая скорость для особых программ  
приготовления Возможность  
автоматического отключения по окончании  
цикла мойки 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 Галогеновая подсветка  
Защита от влаги: IPX4 Дополнительные  
характеристики: Количество блюд: 30 / 80  
Опции (приобретаются дополнительно):  
Стенд для установки Вытяжной колпак  
Мультигриль Система оптимизации энергии  
SN