

**Пароконвектомат Lainox NABOO 5.0  
NAE061B+OB061E**



(Цена со склада в г.Москва)

**788 060 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат LAINOX Naboo 5.0 NAE061B+OB061E используется на предприятиях общественного питания и в производственных цехах. Naboo 5.0 предоставляет вам Naboo coach - настоящего виртуального помощника, который дает советы на этапах приготовления, подсказывает наиболее подходящий цикл мойки и даже сообщает, когда требуется техническое обслуживание.

Интеллектуальная энергетическая система (IES) контролирует потребление энергии, а контроль температуры остается точным и стабильным. Эксклюзивный Naboo 5.0 AUTOCLIMA управляет идеальным климатом, следовательно гарантирует оптимальное качество приготовления.

Интеллектуальная диагностическая система - это совместная технология Naboo 5.0, которая позволяет выполнять диагностику в 11 функциональных точках. Она обеспечивает максимальную производительность вашего оборудования, немедленно предупреждая вас о возникновении неисправностей.

Интеллектуальная система освещения, доступная в Naboo 5.0 (опционально), визуально взаимодействует с цветами RGB и позволяет с первого взгляда понять, когда необходимо выполнить действие. Камера для приготовления пищи загорается зеленым светом, когда наступает время загрузки, затем загорается мигающим белым светом, указывающим, какой уровень загрузки требуется для многоуровневого приготовления, и во время мойки индикатор рабочей камеры окрашивается в синий цвет. Благодаря интеллектуальным датчикам,

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	37846
Производитель	LAINOX (Лайнокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+320
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	11,6
Ширина, мм	852
Глубина, мм	797
Высота, мм	775
Количество уровней	6
Тип парообразования	бойлерный
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	120
Вес в упаковке, кг	145
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	990x940x980
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

расположенным в системе мойки, расход моющего средства точно контролируется: они предупреждают вас о том, что оно вот-вот закончится, и предлагают подходящий режим мойки с учетом количества оставшегося моющего средства. Кроме того, благодаря функции Smart Chemicals Control (опционально) вы больше не будете подвергать себя риску мойки без необходимого количества моющего средства. Эксклюзивной функцией, реализованной в Naboo 5.0, является энергосбережение. Монитор, который позволяет отслеживать и четко отображать потребление энергии и моющих средств, включая предыдущие циклы приготовления вплоть до годичной давности. Система очистки паром VCS, с другой стороны, представляет собой автоматическую систему мойки, которая, благодаря инновационной системе испарения с новым составом моющего средства, позволяет значительно сократить расход средств для мытья.

Особенности: Режимы приготовления: Interactive Cooking System: система автоматического приготовления блюд по рецептам различных кухонь с описанием блюд и ингредиентов Предварительный нагрев до 320 °C 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 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 Ecovaror®: автоматический контроль количества пара, необходимого на приготовление данного продукта, позволяющий снизить расход воды и энергии Turbovaror®: автоматическое производство идеального количества пара для приготовления продуктов с волокнистой структурой Multilevel Plus: автоматическая многоуровневая готовка, позволяющая готовить разные продукты одновременно Smart Diagnostic System - функциональная диагностика для поддержания работоспособности оборудования Системы управления: Цветной сенсорный ЖК дисплей высокого разрешения 10" 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 НАССР и скачивания новых рецептов USB-порт для скачивания данных НАССР, обновления программного обеспечения и скачивания программ приготовления Отложенный запуск программ приготовления 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 Комплектация: 1 картридж с жидким моющим средством облегченного состава для пробной мойки OV061E - бойлер Опции (приобретаются дополнительно): Стенд для установки Вытяжной колпак Система оптимизации энергии SN Датчик-термошуп с игольчатым сердечником Ø1 мм Нейтральный шкаф с дверками и держателем противней Нейтральный шкаф с дверкой Тепловой шкаф для выдержки и медленного приготовления