

**Пароконвектомат Lainox FOODY
FOEN071**



(Цена со склада в г.Москва)

450 755 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Lainox FOODY FOEN071 предназначен для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цветным емкостным ЖК-дисплеем высокого разрешения с диагональю 7" с сенсорным выбором функций, 2-скоростным вентилятором с автореверстом и дверцей с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним атермальным стеклом с теплоотражающим покрытием. Рабочая камера выполнена из штампованной нержавеющей стали 18/10 AISI 304, корпус и электрические нагреватели - из нержавеющей стали. В комплект поставки входит картридж с моющим средством CombiBlue 990г. Особенности: 3 режима приготовления: Конвекция от 30 до 260 °С Пар от 30 до 130 °С Комбинированный от 30 до 260 °С Режим Многоуровневое приготовление Multilevel plus (удвоение для каждого противня функции многоуровневого приготовления) - позволяет удвоить производительность ICS - автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами Система автоматической мойки LCS с жидким моющим средством в полностью перерабатываемом картридже 7 автоматических программ мойки: Ручная /

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	41258
Производитель	LAINOX (Лайнокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	12.5
Ширина, мм	777
Глубина, мм	744
Высота, мм	887
Количество уровней	7
Тип парообразования	инжекционный
Управление	сенсорное
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	90
Вес в упаковке, кг	102
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	910x865x1050
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

Ополаскивание / Мягкая мойка / Интенсивная мойка / Очень интенсивная мойка / Очень интенсивная Eco мойка / Grill

Возможность настройки отключения устройства по окончании автоматического цикла мойки Автоматическая система по измерению и управлению процентом влажности внутри рабочей камеры Функция отложенного старта Возможность настройки дисплея в зависимости от потребностей потребителя, с выносом на передний план наиболее часто используемых рецептов Режим программирования - возможность создавать и запоминать рецепты в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления) с названием, информацией по приготовлению и фото Контроль температуры в середине продукта датчиком с 4 точками считывания Параллельный контроль температуры в рабочей камере и сердцевине продукта Функция прерывистой вентиляции Wi-Fi соединение с бесплатным доступом к облачному хранилищу Lainox Nabook для организации и управления работой: Составление списка выгружаемых рецептов с возможностью экспорта в формате Word Расчет стоимости продуктов, указанных в рецепте и меню, для одной порции Создание меню с расчетом калорий и указанием аллергенов Прямой доступ к базе рецептов с возможностью скачивания Синхронизация устройств, подключенных к одной учетной записи Удаленная диагностика через портал Nabook сервисными центрами Lainox Автоматическое обновление программного обеспечения Светодиодное освещение камеры с низким энергопотреблением EcoVarog - система автоматического контроля насыщения камеры паром EcoSpeed - система автоматического контроля и поддержания температуры приготовления Автоматическая диагностика перед началом работы с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении неисправностей Система контроля потребления электроэнергии, газа, воды и моющих средств USB- порт для скачивания протоколов ХАССП, обновления ПО и скачивания/загрузки программ приготовления Два входных штуцера подачи холодной и умягченной воды Встроенный каплесборник двери для сбора конденсата и вывода его в дренаж Легко заменяемый уплотнитель двери с пазогребневой фиксацией из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины Закругленные углы камеры для оптимального потока воздуха и облегчения очистки Абсолютно гладкая рабочая камера, без швов Открывающаяся решетка вентилятора для легкой очистки крыльчатки и поверхности за дефлектором Регулируемые петли двери для обеспечения идеальной герметичности Открывающееся внутреннее стекло дверцы для очистки между стеклами Система безопасности: Механический микровыключатель двери Вентилируемая система охлаждения компонентов электрического отсека с системой индикации превышения температуры Сигнализация недостатка воды Предохранительное термореле двигателя Предохранительный ограничитель температуры рабочей камеры Класс защиты

от воды IPX4 Дополнительные
характеристики: Подключение холодной и
умягченной воды: 3/4 Размеры камеры:
645x455x585 мм Максимальная температура
подключаемой воды: Холодной: 30 °С
Умягченной: 50 °С Давление воды: от 2 до 5
бар Стандарт Wi-Fi: IEEE 802.11g (2,4 ГГц)