

**Печь конвекционная LAINOX PUFF
PFEN044**



(Цена со склада в г.Москва)

352 254 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Печь конвекционная Lainox PUFF PFEN044 предназначена для выпечки изделий из теста и приготовления различных блюд и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена сенсорным управлением, 2х-скоростным вентилятором для идеальной равномерности готовки, дверью с поворотным замком, поддоном для сбора конденсата. Рабочая камера изготовлена из штампованной нержавеющей стали AISI 304. Режимы приготовления: Ручные режимы приготовления: Конвекция: от 30 до 260 °C Пар: от 30 до 130 °C Комбинированный: от 30 до 260 °C Autoclima®: автоматическая система замера и контроля процента влажности в варочной камере Multilevel plus - функция многоуровневого приготовления позволяет удвоить производительность Режим многоуровневого приготовления и JIT Возможность программирования и запоминания рецептов приготовления в автоматической последовательности (до 15 циклов приготовления), задавая каждому рецепту свое название, сохраняя информацию по его изготовлению и фото ICS (Interactive Cooking System) - автоматическая система приготовления с итальянскими и международными рецептами, с их историей, ингредиентами, необходимыми кухонными принадлежностями, процессом приготовления, автоматической программой и изображением блюда Системы контроля: Мониторинг и контроль эффективности и

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	41282
Производитель	LAINOX (Лайнокс)
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7.25
Ширина, мм	777
Глубина, мм	744
Высота, мм	723
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	74
Вес в упаковке, кг	85
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	910x865x900
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

техобслуживания внешнего умягчителя воды
Светодиодное освещение варочной камеры с низким энергопотреблением EcoVapor – система снижения потребления энергии и воды благодаря автоматическому контролю насыщения паром рабочей камеры EcoSpeed - оптимизация и контроль подачи энергии с поддержкой температуры приготовления и избегая ее колебаний Автодиагностика работоспособности перед началом функционирования с визуальным и звуковым сигналом при обнаружении каких-либо неисправностей Energy Monitor - мониторинг потребления энергии, газа, воды и моющих средств Возможность настройки отключения печи по окончании автоматического цикла мойки USB-порт для скачивания данных ХАССП, обновления программного обеспечения и скачивания/загрузки программ приготовления. 2 скорости вентиляции, пониженная скорость включает снижение мощности нагрева Функция прерывистой вентиляции Функция отложенного старта Легкий доступ к программируемым пользовательским параметрам для персонализации настроек устройства Параллельный контроль температуры в камере и в центре продукта, система DELTA T Автореверс для идеальной равномерности приготовления
Особенности: Конструктивные: Двойное подключение для подачи воды (обычной и умягченной) Легкозаменяемая прокладка фасада печи в форме ласточкина хвоста с пазогребневой фиксацией из термостойкой и устойчивой к старению силиконовой резины Гладкая штампованная рабочая камера без швов и соединений с полностью закругленными краями для оптимального потока воздуха и облегчения очистки Открывающаяся защитная решетка вентилятора для очистки секции вентилятора Регулируемые петли двери для оптимальной герметичности Распахивающееся внутреннее стекло для простоты очистки и обслуживания Дверь с двойным закаленным стеклом, с вентиляцией, с воздушной прослойкой и внутренним теплоотражающим стеклом для защиты оператора от жара и большей эффективности Технические: Система автоматической мойки LCS с жидким моющим средством Цветной сенсорный емкостной ЖК-дисплей высокого разрешения с диагональю 7" Система Autoclima® Соединение WI-FI с доступом к облачному хранилищу Iainox Nabook 2 скорости вентиляции
Дополнительные характеристики: Количество блюд: 20 за 20 минут